El libro de oro del CHOCOLATE

BON VIVANT
ROBINBOOK

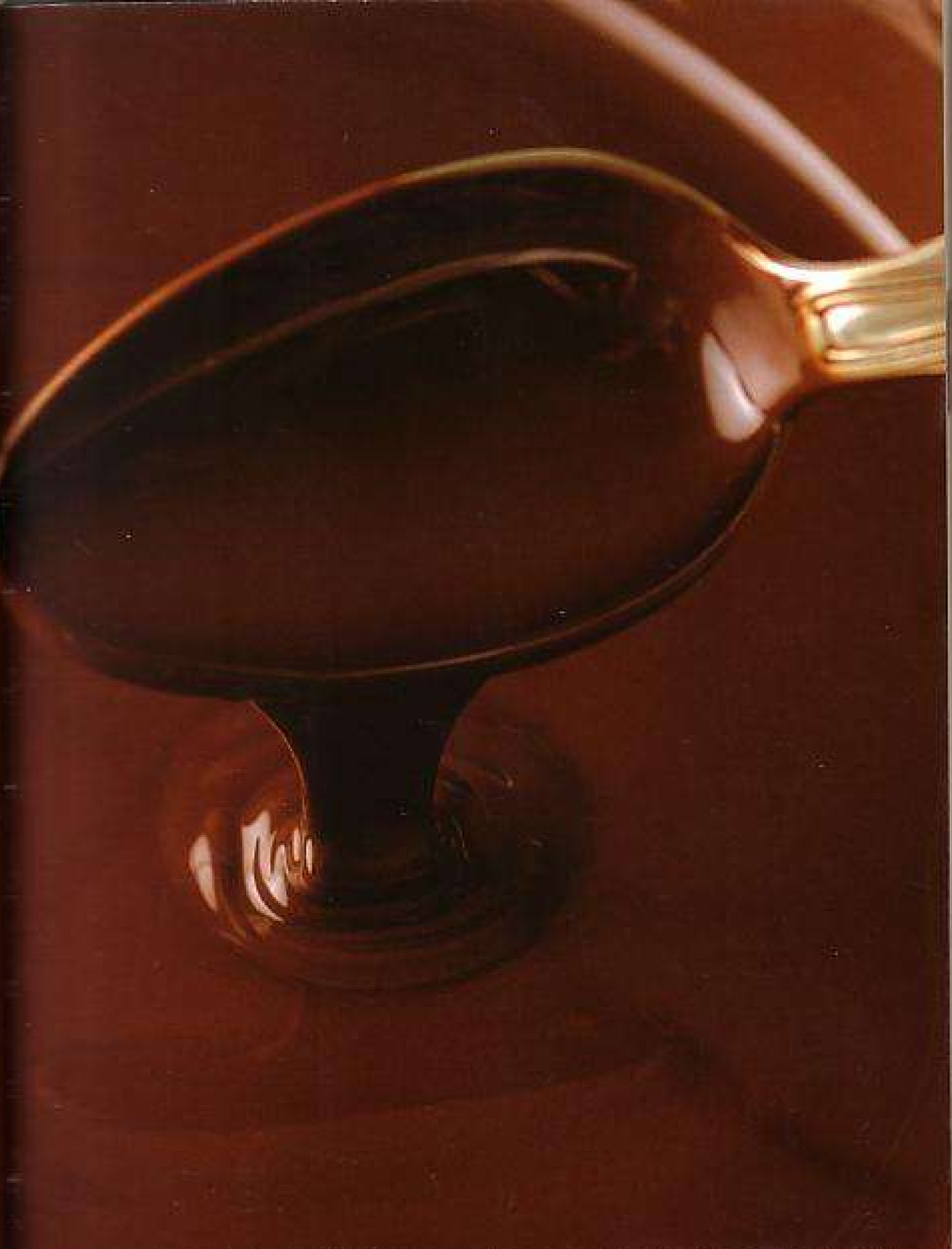
El libro de oro del
CHOCOLATE












CHOCOLA
OLATES

El libro de oro del CHOCOLATE

BON VIVANT
ROBINBOOK

BONVIVANT

UN SELLO DE EDICIONES ROBINBOOK
información bibliográfica
Industria 11 (Pol. Ind. Buvisa)
08329 - Teià (Barcelona)
e-mail: info@robinbook.com
www.robinbook.com

Título original: *Il libro d'oro del Cioccolato*

Traducción: Núria Pujol i Valls

Cubierta por cortesía de Mondadori
Director artístico: Giorgio Seppi
Diseñador gráfico: Federico Magi

Director del proyecto: Anne McRae
Director artístico: Marco Nardi
Fotografía: Alan Benson
Introducción: Kate Singleton
Texto: Carla Bardi, Claire Pietersen
Estilismo: Claire Pietersen

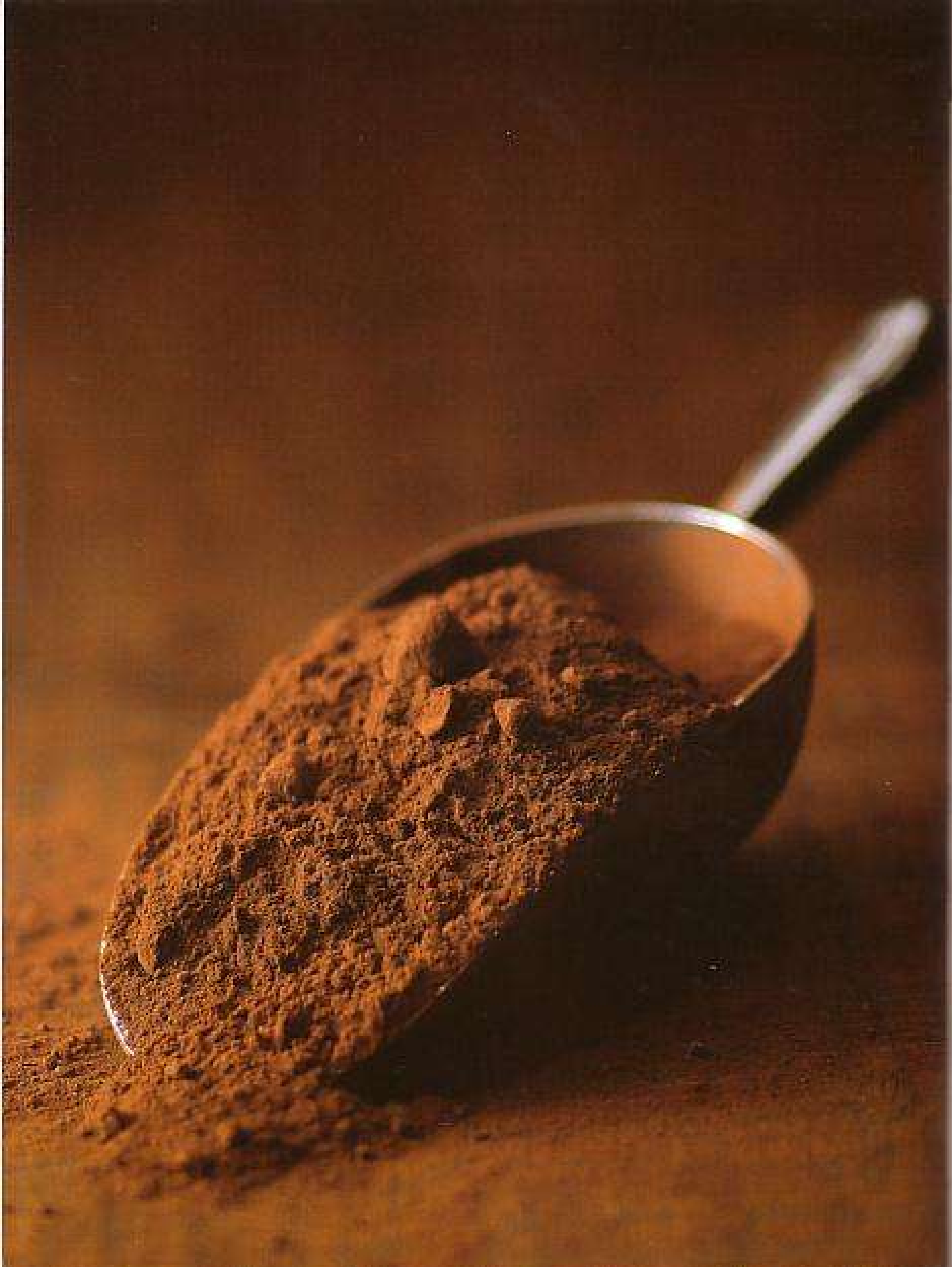
Compaginación de la edición española: LaCifra

ISBN: 978-84-96054-37-0

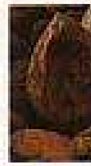
Impreso en China

El nivel de dificultad de realización de las recetas va expresado en cifras, del 1 al 3 (de fácil a difícil).

SUMARIO



ELOGIO DE LO SUBLIME



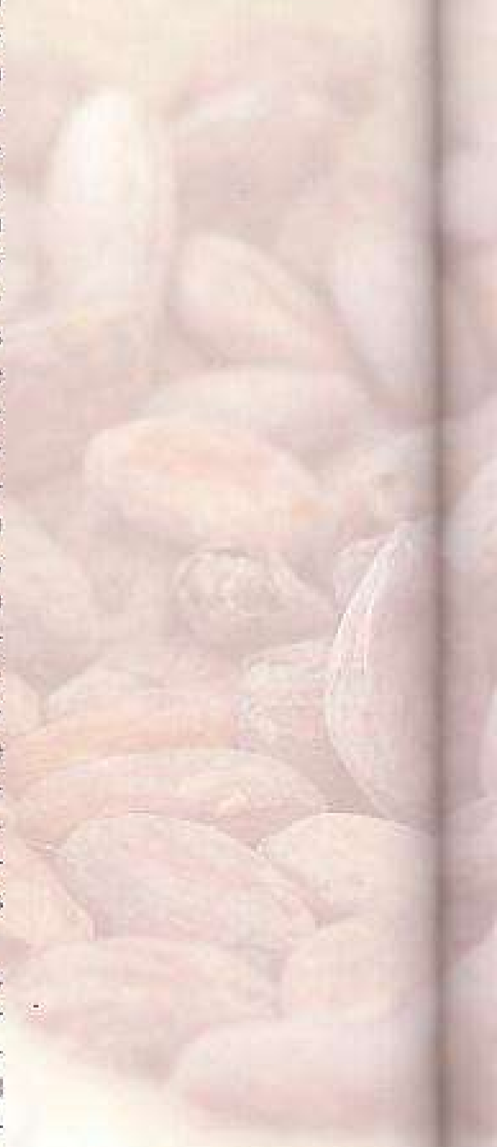
A lo largo de las distintas épocas, y en diferentes puntos del globo, ha habido diversos alimentos que han merecido la denominación de «alimentos de los dioses»: la miel, las trufas, las setas alucinógenas, el vino... Pero, a tenor de su nombre, ninguno lo ha sido tanto como el chocolate. Esa fragante sustancia marrón oscuro, sin la que muchas personas de todo el mundo son incapaces de vivir, es el fruto de una planta cuyo nombre botánico es *Theobroma cacao*: *theos* (dios) y *broma* (alimento). La definición data de 1753 y se atribuye al célebre científico sueco Linneo, un gran amante del chocolate. El sistema binómico que inventó para clasificar a los seres vivos —y que sigue utilizándose— sustituyó las largas frases descriptivas en latín. Sin duda, en este caso dejó que sus papilas gustativas prevalecieran sobre su apreciación de una cultura remota: el término cacao, la antigua palabra de origen precolombino, consiguió granjearse una posición de honor. Linneo escribía en una época en la que el chocolate tenía ya numerosos adeptos en toda Europa. Aquél era, en muchos sentidos, un chocolate bastante distinto al que estamos acostumbrados hoy, pero, sin duda, era un producto de lo más atractivo.

¿Qué es lo que hace de él un alimento apto para el paladar de los dioses? Probablemente, no sea tanto su rareza como la capacidad de provocar estados de conciencia celestiales, de inducir una sensación de bienestar habitualmente ajena a nuestras fatigas de mortales, de contribuir a la realización de gestas sobrehumanas. Como revelan siglos de creencias populares, el chocolate ha tenido siempre una gran reputación al respecto.





Dado que se considera que el placer sutil abarca todos los sentidos, no es extraño que muchos de los primeros consumidores le atribuyeran propiedades afrodisíacas al chocolate, una convicción muy enraizada. El chocolate gozaba ya de prestigio antes de que llegara a Occidente. Ya hacia 1520, los conquistadores españoles en México lo conocían y apreciaban, y se acostumbraron pronto al poderoso bebedizo oscuro, que era venerado por la misma sociedad azteca que no tardaron en diezmar. Lo degustaban a la caída del sol, según la ceremonia local, y les era servido por las mujeres, las concubinas y los siervos mexicanos. Dadas las circunstancias, es fácil imaginar que los antiguos chismes sobre sus propiedades afrodisíacas se convirtieran, con el tiempo, en verdades sacrosantas. Bastó con esta creencia para propiciar tácitamente la antigua elección del chocolate como una de las ofrendas típicas del cortejo. Los hombres, en particular, siempre han atribuido poderes expresivos al chocolate. Por ejemplo, ha pasado a ser la clásica prenda de amor del día de san Valentín, que comunica afecto y deseo a la vez. Naturalmente, dicha festividad, en sí, es una costumbre moderna fomentada por intereses comerciales, pero resulta interesante observar cómo la preeminencia del chocolate refleja antiguas convenciones. En épocas pasadas se consideraba beneficioso para las mujeres embarazadas, hasta el punto de que un experto inglés del siglo XVIII describía cómo, gracias al chocolate, una mujer «parió gemelos en dos ocasiones».



Efectivamente, cuando se empezó a conocer en Europa, a principios de 1600, el chocolate líquido se consideraba un fármaco, una medicina; su agradable sabor debió de ser una feliz sorpresa. Máxime comparado con el sabor de las pociones medicinales de la época. Su inusitada delicia debió de contribuir a su éxito y a las muchas teorías que surgieron sobre sus propiedades benéficas. Samuel Pepys, el gran diarista inglés del siglo XVII, era un cliente asiduo de las «casas del chocolate» que

aparecieron por todo Londres a mediados de 1600. En su diario, con fecha del 24 de abril de 1661, refiriéndose a los hechos acontecidos el día anterior, comenta que se levantó a las cuatro de la mañana para celebrar la coronación de Carlos II. Las celebraciones duraron hasta entrada la noche siguiente y consistieron en abundantes libaciones. «Por la mañana me levanté con el dolor de cabeza provocado por los brindis de la noche anterior, de los que me arrepiento asaz», admite compungido Pepys. «Así que me levanté y me fui a casa del señor Creed a tomar nuestra bebida matutina: su excelente chocolate, que me asentó el estómago.»



Un decenio después, la ilustre escritora epistolar Marie de Rabutin-Chantal, marquesa de Sévigné, tenía opiniones más bien controvertidas sobre esta bebida. Finalmente, sin embargo, prevalecieron sus virtudes y la marquesa declaró: «Me he reconciliado con el chocolate. Lo tomé anteayer para digerir la cena, para que me sentara bien la comida, y ayer para poder ayunar hasta la noche: sus efectos fueron los deseados. Ése es el motivo de que me agrade: funciona de acuerdo con lo que yo pretendo».

Esta última frase revela la intuición del atractivo psicológico del chocolate. Actualmente, la afición al chocolate ha creado el neologismo *chocohólico*, para quienes no pueden tener una tableta de chocolate en casa porque son incapaces de evitar la tentación de apurarla de una sentada. ¿Qué desencadena dicha pulsión? Modernas investigaciones han demostrado que el chocolate es un producto complejo, que influye sutilmente en nuestra sensación de bienestar. Contiene unas 380 sustancias identificadas, si bien su tratamiento y elaboración altera y adultera esta rica composición original.

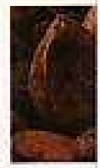
Adam Drewnowski, investigador de la Universidad de Michigan, ha estudiado cómo el chocolate puede estimular la producción de opioides. Los opioides son sustancias químicas, como las que contiene el opio, que provocan una sensación de ligera euforia. Drewnowski ha



descubierto que el consumo de chocolate estimula la producción de opioides naturales en el cerebro, que reducen el dolor e intensifican la sensación de bienestar. En la misma línea de trabajo, los científicos del Instituto de Neurociencia de San Diego han identificado tres sustancias en el chocolate que podrían actuar sobre el cerebro, directa o indirectamente, con efectos similares a los del cannabis. Así, han dado en llamarlos efectos «de tipo cannabinoide» para explicar cómo interaccionan los receptores de la superficie de las células con determinadas sustancias químicas, conectándose con proteínas que desencadenan reacciones en la célula.

La sustancia química de la marihuana se llama tetrahidrocannabinol o THC. Cuando los receptores del cerebro conectan con el THC, la persona experimenta el típico «colocón». El chocolate no contiene THC, sino anandamida, un compuesto análogo que produce también el cerebro. La anandamida se metaboliza rápidamente, por lo que no permanece en el cerebro mucho tiempo. Las investigaciones han demostrado que dos de las sustancias químicas presentes en el chocolate inhiben el metabolismo natural de la anandamida. Este mecanismo podría





explicar, en cierto modo, el factor bienestar. El chocolate contiene también teobromina, sustancia perteneciente a un tipo de moléculas alcaloides llamadas metilxantinas. Estas sustancias están presentes de modo natural en unas 60 especies de plantas. Entre otras, está en la cafeína, la principal metilxantina del café, y en la teofilina, la principal metilxantina del té. La teobromina es la principal metilxantina presente en los productos del árbol del cacao o cacaotero, el *Theobroma cacao*. Los efectos de la teobromina en el cerebro humano son parecidos a los de la cafeína, pero más limitados. Además de ser un diurético suave, es un sutil estimulante que relaja los músculos lisos de los bronquios. El hecho de que 6 o 10 horas después de su consumo los niveles de teobromina del cuerpo se reduzcan a la mitad, podría explicar el inexorable atractivo de la chocolatina. Los granos o habas del cacao de los que se extrae el chocolate contienen naturalmente teobromina, pero en cantidades muy variables, entre 300 y 1.200 mg por onza.

Hoy en día, el *Theobroma cacao*, el árbol del chocolate, está más extendido en África Occidental que en México y Guatemala, sus países de origen. Aunque las variedades que se cultivan en todo el mundo son básicamente dos, además de los híbridos de éstas, el suelo y el microclima contribuyen a crear diferencias. El resultado de esta diversificación es que algunas clases de chocolate contienen distintas cantidades de teobromina. Es evidente que los niveles deberían ser superiores en el chocolate fondant (unos 10 g/kg) que en el chocolate con leche (1-5 g/kg), en que la concentración se ha reducido con el añadido de la leche y el azúcar. Sin embargo, aun así, el chocolate amargo presenta diferencias notables puesto que conserva los componentes químicos presentes en el producto final.

El árbol del cacao es originario de la región de América entre el México meridional y la cuenca septentrional del Amazonas. Su cultivo requiere un clima constante,



con temperaturas nunca inferiores a los 16 ºC, una humedad elevada y protección contra el sol ardiente. Los bosques pluviosos que eran su hábitat natural garantizaban otro elemento esencial para su prosperidad: los mosquitos responsables de la polinización. Este árbol de bello aspecto tiene hojas, flores y frutos a la vez durante todo el año. Los brotes crecen directamente de unos tallos esponjosos que aparecen en el tronco o en las ramas principales, pero sólo unos pocos llegaran a ser frutos o vainas. Las vainas tienen forma de grandes melones ovalados, de color amarillo azafrán o rojo, según la variedad. Imaginamos que la visión de estos árboles cubiertos de excrecencias coloridas sorprendiera a los primeros colonizadores europeos, quienes describieron el fenómeno con el término «cauliflora» (el mismo que la coliflor), es decir, «que florece por el tallo», procedente de la palabra griega *caulos*, tallo o tija. Las vainas tardan de cuatro a cinco meses en madurar completamente, y cada una contiene de 30 a 40 semicoriáceas con forma de habichuela, rodeadas de una pulpa blanca mucilaginosa, dulce aunque ligeramente ácida, de sabor refrescante. Debe recolectarse cuidadosamente para no dañar los preciosos brotes que siguen produciendo flores y, por lo tanto, frutos.

Los granos de cacao extraídos de una vaina madura son de un color vivo y veteados. Los pueblos del México precolombino los utilizaban como moneda y los trocaban por bienes de primera necesidad. En cuanto al origen de la palabra «cacao», se puede remontar al término *kakawa* de la cultura olmeca, que floreció en la provincia mexicana de Veracruz y Tabasco entre el 1500 y el 400 a. C. En la actualidad, parece indiscutible que el cultivo del *Theobroma cacao* empezó entre los olmecas.

Tal vez el descubrimiento del cacao fue casual: quizás cayeron algunas vainas maduras del árbol, y se abrieron; puede que un paseante recogiera las semillas, y que éstas fermentaran espontáneamente gracias a sus jugos.





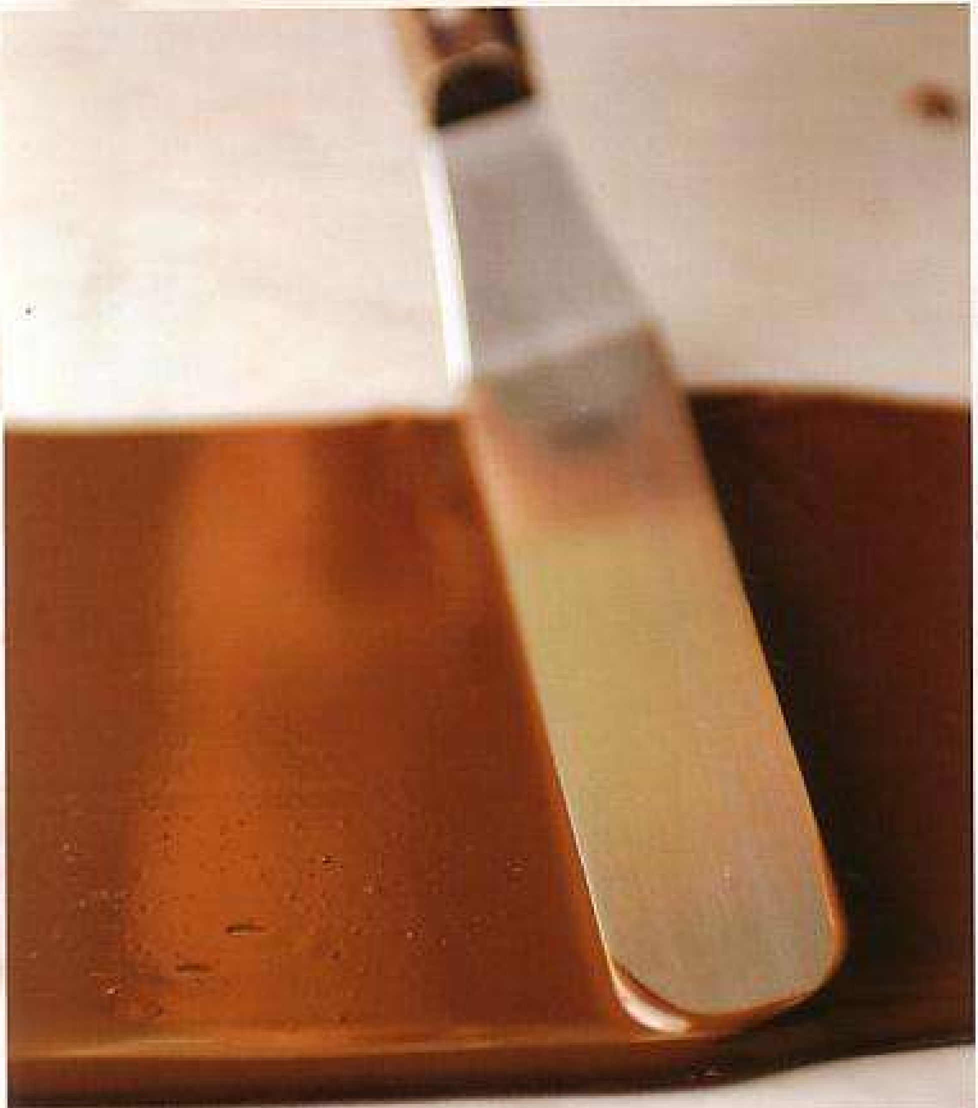
Luego, tras dejarlas secar, quizá pudo tostarlas, y descubrir así que este tratamiento les daba un aspecto distinto; finalmente, una vez molidas, tal vez obtuvo a partir de ellas una sustancia mantecosa, caracterizada por el típico aroma del chocolate.

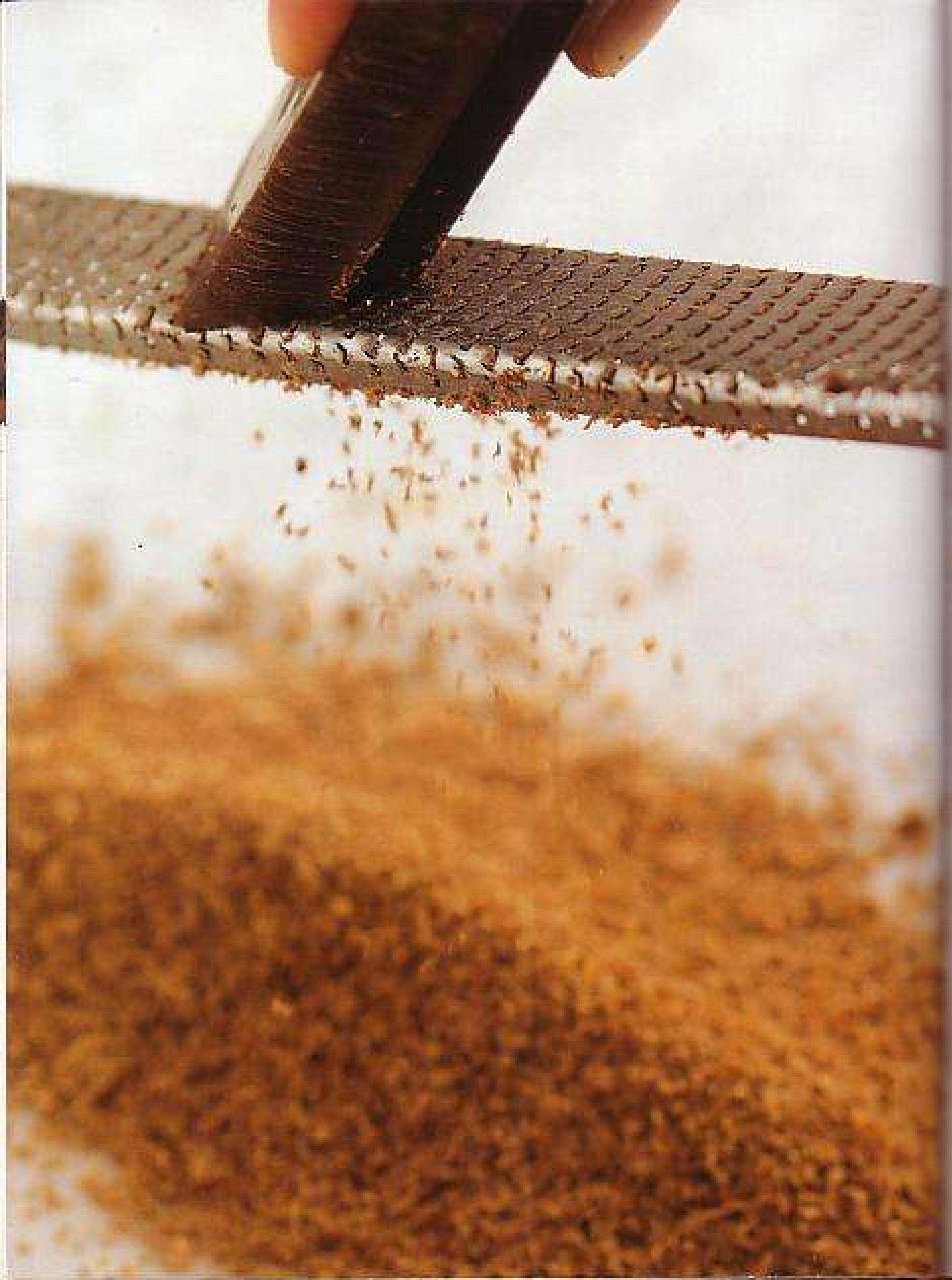
Sea cual fuere la técnica usada, el proceso de extracción del chocolate de los granos del cacao aún sigue las siguientes fases: los granos tienen que fermentar en su dulce pulpa blanca durante más o menos una semana. A medida que van fermentando, la pulpa se licúa gracias al aumento de la temperatura. En un momento determinado, las semillas empiezan a germinar, pero este proceso se interrumpe por la elevada temperatura y el incremento de la acidez. Por breve que sea el período de la germinación, es fundamental para darle al producto final el aroma característico del chocolate. Una vez terminada la fermentación se puede iniciar el proceso de desecación, que tradicionalmente se realiza sobre un felpudo o unos cañizos expuestos al sol. Durante esta fase (entre una y dos semanas), los granos pierden más de la mitad de su peso, mientras prosigue la acción enzimática activada con la fermentación. Posteriormente se tuestan los granos a una temperatura de entre 99 y 104 °C para el chocolate, y entre 116 y 121 °C para el cacao en polvo. Esta fase del proceso es fundamental para el desarrollo del sabor y el aroma. Finalmente, se aventan para descortezar los granos y liberarlos de su envoltorio seco a fin de que se puedan moler y formar una masa conocida como pasta o licor de cacao.

Los conquistadores españoles conocieron el chocolate en la corte de los aztecas, quienes, a su vez, aprendieron los secretos de su elaboración de la antigua civilización maya, quienes lo recibieron de los olmecas. Los tres pueblos lo consumieron en forma de bebida. Puesto que los granos de cacao son ricos en grasas, no basta con mezclar el cacao molido con agua. En realidad, los habitantes precolombinos de México preparaban el



xocolatl dal cacahuatl añadiendo agua fría y mezclando enérgicamente (*xoco* significa amargo y *atl* significa agua), para luego verter el líquido de un recipiente a otro con la profundidad suficiente para facilitar la suspensión y crear la espuma que se consideraba la característica más refinada de toda la experiencia sensorial.







UN POCO DE HISTORIA

En tiempos de los aztecas, sólo bebían chocolate los miembros de la elite, la casa real, los señores y la nobleza, los grandes mercaderes y los guerreros. La importancia ceremonial de esta sustancia era de peso: no sólo estaba presente en los banquetes con los que los mercaderes hacían ostentación de sus riquezas, sino que también se les ofrecía a los dioses y se utilizaba para consagrar a los recién nacidos ungiéndoles en la frente, sobre el rostro y en los dedos de las manos y los pies. Según relata Bernal Díaz del Castillo, Moctezuma tomaba chocolate varias veces al día en una copa de oro macizo, y los guerreros y nobles de la corte conservaban el cacao en polvo en recipientes de oro puro de los que no se separaban jamás. Los dignatarios aromatizaban la bebida con vainilla local, miel selvática, zumo de pita o agave y, quizás, guindilla, mientras que los funcionarios españoles se inclinaban por el anís, la canela, las almendras y las avellanas. Estos últimos solían optar por preparar la bebida con agua caliente y endulzarla con el azúcar de caña que habían introducido en el Nuevo Mundo. En lugar de obtener la codiciada espuma trasvasando la bebida, sus esclavos usaban una fusta de madera llamada molinillo para batir el chocolate caliente hasta que se cubría de una deliciosa espuma. Para fortuna de los españoles, la Iglesia consideró que el chocolate era una bebida, y no un alimento, por lo que se podía consumir durante los períodos de ayuno. Eso pudo facilitar su introducción en España a fines del siglo XV. Un siglo después se convertiría en la nueva bebida nacional, un pasatiempo de moda que se podía degustar en amplias



salas comunes. Madame D'Aulnoy, una aristocrática francesa que visitó la corte española en Madrid, describe bandejas de plata colmadas de frutas confitadas envueltas en pan de oro para acompañar la nueva bebida. «Cada taza de porcelana se depositaba sobre un platito de ágata de bordes dorados con un azucarero a juego —declaró maravillada—. Había chocolate helado, chocolate caliente y chocolate con huevo y leche. Algunas mujeres son capaces de tomar hasta seis tazas seguidas de dicha bebida.» Al cabo de poco, el producto se difundió allende las fronteras españolas y, en la Florencia de 1668, el chocolate se despachaba «en copitas de terracota, caliente o frío, al gusto», según comentaba un cronista local. Los florentinos añadieron aromas muy peculiares a la bebida: la especialidad más apreciada en la corte del gran duque Cosimo III era el chocolate al jazmín, cuya receta se mantuvo en secreto hasta mucho después de la muerte de su inventor. Es interesante señalar que fue concebida por Francesco Redi, científico, poeta, filólogo y médico personal de los Médicis, sus mecenas, y que no se redescubrió hasta fechas recientes.

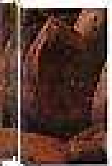


No obstante, incluso en Europa, el chocolate siguió siendo una prerrogativa de los ricos hasta 1700 o más adelante, a pesar de que el cultivo sistemático del árbol del cacao en distintos puntos de las colonias holandesas, inglesas y francesas, abarató y facilitó el acceso a la materia prima. El problema radicaba en la elaboración, que seguía siendo aproximadamente la misma que en tiempos de los aztecas, y era muy minuciosa.

Los españoles no sólo se llevaron una buena provisión de cacao de ultramar, sino también el antiguo método de fermentación y torrefacción de los granos para obtener la pasta del chocolate. El procedimiento requería el fatigoso uso del *metate*, es decir, una piedra de basalto poroso gris o negro. Este objeto era una especie de banqueta baja de tres patas y de base curvada, con un extremo más alto que el otro, cuyas dimensiones

aproximadas eran de 30 x 40 cm. El artesano tenía que arrodillarse junto al extremo más alto y pulverizar los granos con la ayuda de un rodillo de piedra; luego se calentaba ligeramente el metate para ablandar la grasa conocida como manteca de cacao, uno de los elementos principales de la materia prima. Así, se facilitaba que el azúcar y los demás ingredientes, como las almendras tostadas, formaran una amalgama con el cacao. Una vez obtenida una masa maleable, se podía transformar en tortas (panecillos), barritas o bolitas. En el siglo XVIII, sólo en la ciudad de Madrid había 150 moledores de cacao que distribuían su producto de casa en casa.





La elaboración de chocolate con metate es un arte que requiere tiempo y fuerza física. En España y en Italia, los artesanos del chocolate del siglo XX todavía usaban este utensilio, aunque otros procesos de fabricación lo sustituyeron por la mecanización. Fry & Sons de Bristol fue la primera fábrica de chocolate, fundada en Gran Bretaña en 1728. Menos de treinta años después, el príncipe de Lippe decidió regresar a Alemania tras haber servido como oficial en Portugal. Temeroso de tener que renunciar a la que se había convertido en una costumbre deliciosa, abrió una fábrica de chocolate, que fue la primera de muchas otras que se fundaron después.

En 1782, en Mónaco había ocho fábricas. En Francia, en 1776, se ideó una máquina hidráulica para reducir el chocolate a pasta. Como reconocimiento a su talento, el inventor, un tal monsieur Doret, fue autorizado a utilizar el título de Chocolaterie Royale para su propia fábrica. El efecto colateral más interesante e influyente de la creciente disponibilidad del chocolate fue la difusión de chocolaterías y cafeterías en Londres a lo largo del siglo XVIII. Más que locales de indulgencia gastronómica, eran clubes cuyos miembros podían discutir de temas de actualidad en relativa libertad ante una taza de la exquisita bebida. Con el tiempo, algunos de esos establecimientos se granjearon fama por sus particulares inclinaciones políticas; otros por los juegos de azar que se practicaban en ellos; y otros por los debates filosóficos que animaba el mismo propietario. Esta transmisión pública de ideas en las chocolaterías, tan típica de la Ilustración inglesa, no cruzó nunca el océano hacia las colonias de Norteamérica: las clases acomodadas de Virginia tomaban el chocolate en sus propias casas.

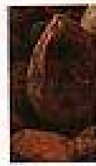


En 1828, el químico holandés C. J. van Houten patentó un proceso para separar la manteca y la torta del cacao a partir de la masa base o licor. Tras molerla, la torta de cacao se convirtió en cacao en polvo con un contenido graso muy bajo: más o menos lo que hoy llamamos cho-

colate en polvo. Para que el producto se disolviera fácilmente en el agua, Van Houten lo trato con sales alcalinas en lo que se denomina «proceso holandés». Este producto de color más oscuro y sabor más delicado era más digestivo y fácil de preparar. El resultado más significativo de este descubrimiento no fue tanto el gradual declive del consumo de la bebida densa y espumosa que los españoles habían traído de México como la producción de las tabletas de chocolate. En 1847, la mencionada Fry de Bristol descubrió un método para mezclar el licor de cacao con azúcar y manteca de cacao fundida, produciendo así una pasta más líquida y menos viscosa que se podía verter en un molde y que al enfriarse se endurecía. Esto supuso el nacimiento del chocolate que se come. La comodidad del nuevo producto fue revolucionaria. Se podía transportar y consumir fácilmente, y no requería el uso de utensilios engorrosos. A finales de la época victoriana, J. S. Fry & Sons era el principal productor de chocolate del mundo y el principal proveedor de chocolate y cacao de la Marina Real británica. El mayor rival de los Fry fueron los Cadbury, de Birmingham, quienes, en 1853, se convirtieron en los proveedores oficiales de chocolate de la reina Victoria. Los Cadbury instalaron un modelo de la máquina de Van Houten en su fábrica y, en 1868, crearon la primera caja de bombones del mundo. Le siguio una caja de dulces confitados de San Valentín, que se anticipó unos cuantos años a los famosos productos Baci Perugina. Por una curiosa coincidencia, los Fry, los Cadbury y los miembros de la importante familia Rowntree, de York, eran todos cuáqueros, y conservaron la conciencia social pese a acumular fortunas: construyeron albergues y estructuras públicas y plantearon un boicot al cacao procedente de las plantaciones en las que prevalecían condiciones laborales parecidas a la esclavitud. Por el mismo motivo, evitaron también las prácticas industriales indignas que caracterizaron a otros magnates del chocolate.




CHOCOLAT

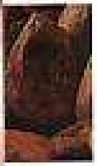


LA INDUSTRIA GLOBAL

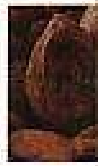
El chocolate puro, tal como lo conocemos hoy, es liso, suave y pastoso. Su consistencia debe, de algún modo, influir en el gusto, lo que sugiere que lo que degustamos hoy es un producto muy distinto al que se consumía hasta finales del 1800, cuando el chocolate en tableta solía ser rugoso y granulado. La transformación del producto y de nuestras expectativas al respecto se la debemos, casi por completo, a los suizos.

En 1867, un químico suizo llamado Henri Nestlé descubrió un método para producir leche en polvo mediante evaporación. Fue un acontecimiento crucial, y no sólo porque su empresa se convirtió en el mayor grupo alimentario del mundo. Inspiró, entre otros, los experimentos de su compatriota Daniel Peter con la producción de chocolate con contenido de leche en polvo. El resultado, que se conoció en 1879, fue la primera tableta de chocolate con leche. El concepto era simple: desecando la humedad de la mezcla y añadiendo manteca de cacao, la sustancia líquida se podía verter en un molde.

Ese mismo año Rudolph Lindt, otro productor de chocolate suizo, aumentó la cantidad de manteca de cacao de su fórmula y creó el procedimiento de *conchado* (*concheado* o *conchage*). En dicho proceso se remueve y presiona el chocolate líquido constantemente hasta que el roce y el calor le confieren a la masa el aroma y el grado de fluidez deseados. El resultado fue tan satisfactorio que, para describirlo, Lindt tomó prestado el término *fondant* de la industria pastelera, que designaba la crema aterciopelada conseguida a base de azúcar. Progresos posteriores logrados por los artesanos suizos



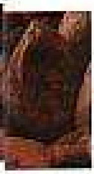
llevaron al país a la vanguardia tecnológica y financiera del sector. Uno de los ejemplos de empresa familiar es Toblerone, creada en 1899 por Jean Tobler y que posteriormente, en 1970, se fusionó con Suchard. El característico color oscuro y brillante del chocolate Toblerone se obtuvo mediante el templado, un término que proviene de la metalurgia. Indicaba un primer calentamiento de la masa, que luego se enfriaba lentamente destruyendo la estructura cristalina de la grasa que, de otro modo, hubiera podido crear superficies irregulares. El Toblerone, la barra triangular de almendras y miel cubiertas de chocolate, supuso la primera fusión real entre los dulces y el chocolate. Representaba, además, la primera fase de la transición de los bienes de lujo a las golosinas populares, del rito colectivo a los caprichos individuâles. Para llegar a la apoteosis de este proceso hemos de trasladarnos a Estados Unidos, donde el consumo de golosinas para la degustación individual se ha convertido en un estilo de vida. Ahí, rodeado de las suaves colinas de la Pensilvania sudoriental, un productor de caramelos de nombre Milton Snavely Hershey recondujo sus intereses industriales hacia el chocolate tras visitar la Exposición Mundial Colombiana de 1893. El resultado a largo plazo de esta reconversión fue la fundación y el desarrollo de «Hershey, la ciudad del chocolate», cuyas dimensiones empequeñecieron comparadas con el éxito de los Cadbury y de Rowntree. Las diversas redes de dependencias de la hacienda contaban con escuelas, bibliotecas, iglesias, un servicio compartido de vigilancia contra el fuego, un parque, un zoo, un campo de golf y otros espacios de recreo. Además de las fábricas de leche y cacao, Hershey era propietario de unas 3.200 hectáreas destinadas a la ganadería para la producción de lácteos y una plantación de azúcar en Cuba. Desde el principio, la mecanización y la automatización fueron las palabras clave de la producción y del concepto de la empresa. En los años ochenta, por las cintas transpor-



tadoras de su empresa pasaban cada día 25 millones de Kisses, unos bombones de leche de base plana, cada uno de ellos envuelto individualmente y presentados en cajas. Todo era limpio, moderno y saludable. Era un imperio paternalista y previsor, que sigue existiendo con el nombre de Hershey Foods Corporation y que factura más de dos millones de dólares al año. Junto a su eterno rival, la M&M/Mars Company, controla casi el 70 % del inmenso mercado norteamericano de la pastelería. Naturalmente, la industrialización de la producción de chocolate dependió no sólo de los progresos tecnológicos, sino también de la mayor disponibilidad de la materia prima. Ello comportó el abandono de la variedad de cacao *criollo*, de una elevada calidad pero de baja rentabilidad, en favor de la variedad *forastera*, más prolífica, y el desarrollo del híbrido que aúna el delicado aroma del primero con la energía del segundo. Por lo demás, la demanda mundial ha promovido el cultivo intensivo del cacao en la zona conocida como «cinturón del cacao», la región tropical húmeda comprendida entre los 10 ° al norte y al sur del ecuador. Además de México y Guatemala, este área comprende Nicaragua, Panamá, Brasil, Venezuela, Ecuador, Colombia, Bolivia, Perú, las islas del Caribe, Jamaica, Malasia, Indonesia y Sri Lanka, así como, sobre todo, el África Occidental, que produce anualmente más del 67 % de la cosecha mundial de granos de cacao. De estos, un buen 43 % procede de Costa de Marfil, y una parte importante de países como Ghana, Nigeria, Camerún y Madagascar.

La agricultura intensiva ha planteado nuevos problemas. El *Theobroma cacao* es una planta delicada, víctima propiciatoria de las infecciones de hongos, especialmente donde se ha reducido radicalmente la diversidad genética. En los últimos diez años, la producción de las habas del cacao del Brasil ha disminuido un 75 %, sobre todo debido al hongo *Crinipellis perniciosa*, que en la actualidad se ha propagado también por Perú, Ecuador,





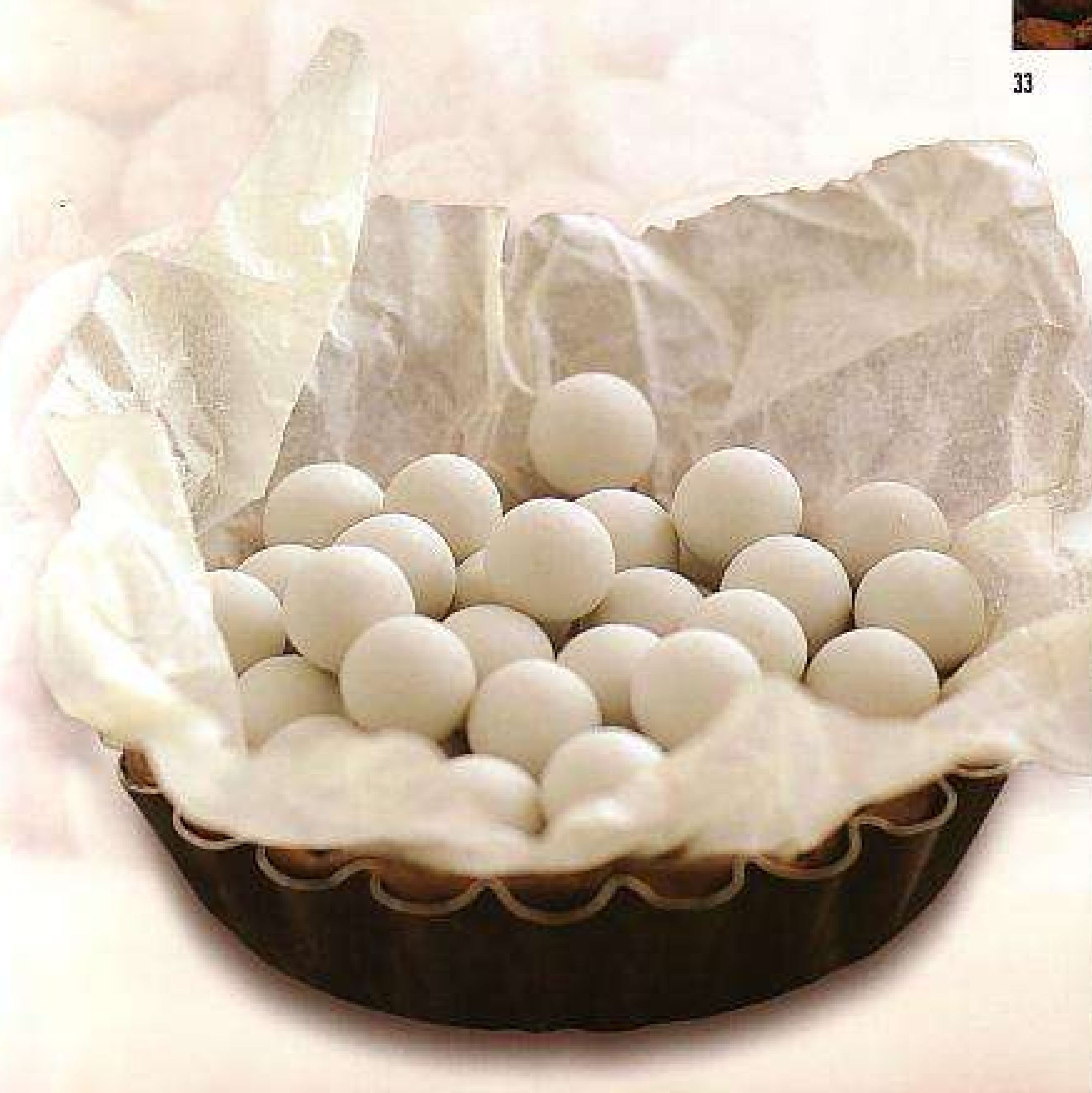
Venezuela y Colombia, en Sudamérica, y Panamá, en Centroamérica. Otro de los microorganismos perniciosos es el llamado *black pod*, que actualmente devasta las plantaciones en África Occidental y Central.

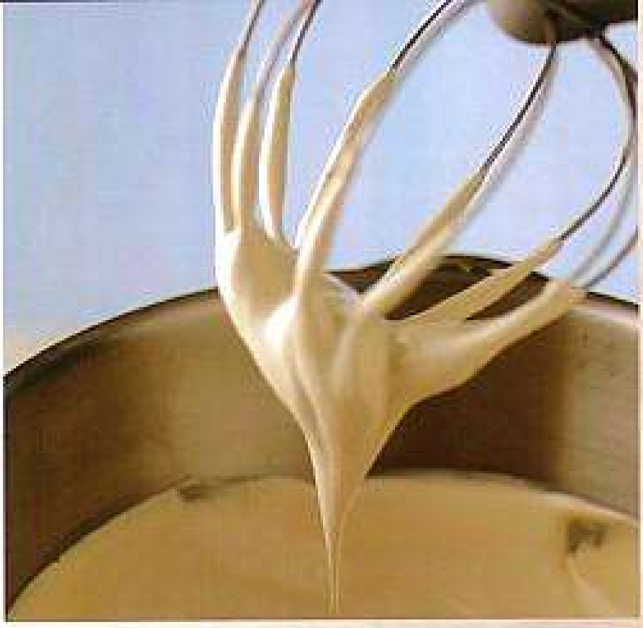
Los pequeños propietarios agrícolas producen dos tercios del cacao de todo el mundo. En los países pobres, estos agricultores trabajan aislados y no pueden adquirir la infraestructura necesaria para llevar sus productos al mercado, ni tan siquiera al puerto más cercano. Están completamente a merced de los intermediarios y de las grandes compañías alimentarias que fijan los precios. La cotización del cacao fluctúa notablemente y, en el último decenio, ha caído por debajo de los costes de producción. Si bien a lo largo de los últimos años ha aumentado ligeramente, los productores están agobiados por las deudas, y son muchos los que recurren a la explotación de la mano de obra, incluso la de menores.

En junio del 2001, el Congreso de Estados Unidos votó para refrendar un sistema de etiquetado que garantizara a los consumidores que la producción del chocolate no se había realizado en explotaciones esclavistas. La industria chocolatera estadounidense respondió con presiones políticas para que se rechazara dicha legislación, aduciendo que ese boicot al cacao perjudicaría a los países de África Occidental. Pero tras la denuncia en algunos artículos periodísticos, cambiaron el tono y consintieron la redacción y aprobación de unos Protocolos y una Declaración Conjunta que condenara la explotación de menores y las condiciones laborales en los países productores de cacao, sobre todo de África Occidental. La intención es buena, pero sus efectos no puden ser más que limitados. Como señaló el primer ministro de Costa de Marfil, las multinacionales productoras de chocolate que alentaron a los países en vías de desarrollo a cultivar cacao —para así provocar un descenso de los precios—, deberían pagar el cacao a un precio diez veces mayor al actual para poner fin a la explotación.



Afortunadamente, los consumidores son quienes pueden cambiar las cosas. Pueden adquirir los distintos tipos de chocolate y de cacao procedentes de productores que compran la materia prima mediante el Comercio Justo a grupos de productores certificados, o a las cooperativas integradas por haciendas agrícolas gestionadas democráticamente. Existen veinte entidades de este tipo en nueve países: Ghana, Camerún, Bolivia, Costa Rica, Nicaragua, República Dominicana, Ecuador, Belice y Perú.





En los últimos años la tendencia en Occidente es una mayor demanda de productos biológicos, algo de particular importancia en el caso del chocolate, ya que el cacao biológico, cultivado sin el uso de pesticidas químicos, contiene niveles más elevados de flavonoides inmunoestimulantes. Los pesticidas como el Lindane, prohibido hace ya tiempo en Europa y en Canadá por su peligrosidad para la salud, aún se usan en los países productores de cacao. Además, el chocolate biológico no puede contener grasas hidrogenadas. Muchas de las personas que, de vez en cuando, se dan el capricho de comerse una, o dos, chocolatinas, tal vez se estén preguntando qué es lo que le hacen las grasas hidrogenadas a su golosina. Si leen la letra pequeña del texto de la etiqueta, probablemente descubrirán que contiene amida, frutos secos, grasas animales, emulsionantes (del tipo de la lecitina de soja), sirope de glucosa y tal vez también goma arábiga a modo de espesante. Además, deberán controlar el contenido de las grasas, que en dosis excesivas pueden anular los beneficios de la pequeña cantidad de chocolate que contiene el producto.

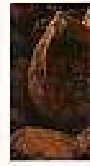
Por más que el precio de cacao sea tan bajo como se ha comentado, las multinacionales productoras de cho-

colate sustituyen parcialmente este ingrediente esencial con sucedáneos más económicos para aumentar los márgenes de beneficios. Podría parecer la descripción morbosa de una especie de conspiración, pero baste con recordar que, en marzo del 2000, la Unión Europea, debidamente instruida por los peces gordos del chocolate, autorizó el añadido de un 5 % de grasas vegetales distintas a las de la manteca de cacao al chocolate. Se calcula que este porcentaje, aparentemente insignificante, les supondrá un ahorro de unos 200 millones de dólares anuales a los productores que la reclamaron con tanta insistencia. Por el mismo motivo, redundará en la pobreza de los países productores. La situación se agrava, además, con el hecho de que, recientemente, una patente estadounidense ha obtenido un método para la producción de un sustituto de la manteca de cacao.

Ni que decir tiene que la adulteración del cacao no es ninguna novedad. En los primeros años del siglo XIX, algunos productores franceses sin escrúpulos añadían guisantes deshidratados en polvo, harina de arroz o lentejas y fécula de patata a su chocolate. Algunos decenios después, en Gran Bretaña, una comisión sanitaria de control alimentario advirtió que 39 de las 70 muestras de chocolate analizadas habían sido coloreadas con ocre rojo procedente de la arcilla, por no hablar de los almidones extraños que se hallaron en casi todos los productos analizados. Al otro lado del Atlántico, las «sustancias terrosas y otras sustancias sólidas» —tales como los ocres rojos o amarillos, el silicato de plomo o cinabrio— eran aditivos comunes. Así como la creciente conciencia de dichas prácticas condujo finalmente a una legislación destinada a proteger la salud y el monedero de los consumidores, cabe esperar que un etiquetaje más visible y completo ayude a los actuales amantes del chocolate a adquirirlo de una forma más informada. Afortunadamente, los síntomas en este sentido son esperanzadores.



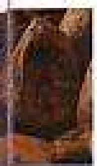




DE GUSTIBUS...

A lo largo de los últimos diez años, en el mundo occidental han salido a la palestra productores artesanales de chocolate. Por ejemplo, en Estados Unidos el chocolate para *gourmets* ya es casi un 10 % de las ventas totales de chocolate, y crece a un ritmo mayor en el mercado global. Se considera que las ventas totales de chocolate de alta calidad llegaron a los 1.300 millones de dólares en 2005 y serán de 1.800 millones de dólares en 2010. En Europa se manifiestan tendencias análogas. Valrhona, el prestigioso *chocolatier* francés, produce hoy un sueño para paladares exquisitos llamado Manjari, derivado al 100 % de granos de chocolate *criollo* cultivados en una única plantación del océano Índico, en un lugar cuya ubicación es secreta. En todo el mundo existen solamente 20 toneladas de Manjari, la mayor parte de las cuales se envían a restaurantes exclusivos para la creación de postres y pastelería.

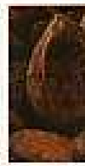
Otro ejemplo elocuente es la creación de plantaciones de cacao en las islas Hawai. La idea fue de Jim Walsh, quien en 1984 se mudó allí junto a su familia desde Chicago. Él también eligió la variedad *criollo*, y, en 1986, plantó sus primeros 18.000 árboles, regulando la cantidad de agua que recibía cada uno para crear el estrés que provoca la concentración del sabor, como ocurre con la vid. Los resultados son notables, y la producción es mucho más alta que en otras regiones. Walsh atribuye sus éxitos a la abundante y variada población de mosquitos del archipiélago. La fermentación y desecación se producen *in situ*, pero los granos se mandan a una planta industrial de California del Sur para el proceso

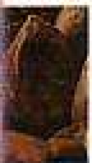


de torrefacción, molido, mezcla, conchado y templado. Excepcionalmente aterciopelado y concentrado, el Vintage Chocolate hawaiano, tiene una cotización muy elevada en el mercado de los alimentados de calidad.
Italia, afamada por el uso fantasioso del chocolate en una vasta gama de productos culinarios a lo largo de 1700, en la actualidad vive un renacimiento de la producción artesanal del chocolate. En la actualidad, marcas como Domoni y Amedei tienen admiradores que buscan el chocolate refinado con la misma pasión que los amantes del vino algunas cosechas. Es interesante señalar que muchos excelentes productores de estos bienes se hallan en la Toscana. Pero no todos. Hace diez años, en la bella ciudad siciliana de Modica, quedaba un único productor del tradicional chocolate granulado introducido en la isla durante la dominación española, en los siglos XV y XVI. Afortunadamente, se trataba de la Antica Dolceria Bonajuto, regentada por Franco Ruta, escritor, editor y gran maestro de los activistas del chocolate. Ruta dirige la asociación italiana de productores artesanales de chocolate, que está ejerciendo presiones sobre la Unión Europea para que reconozca el chocolate de calidad; y Modica está viviendo un *revival* de su producto histórico, con numerosos artesanos que abren talleres para satisfacer la demanda de los cada día más numerosos visitantes conocedores del producto.
Tal vez, el hecho más esperanzador del cambio se produjo el 2005 en Inglaterra, donde el chocolate de calidad era una rareza hasta hace diez años. Todo empezó en 1991, cuando Craig Sams, fundador de Whole Earth —una plantación biológica pionera— recibió una muestra de chocolate fondant al 70 % a base de habas de cacao biológico. Su esposa, Josephine Fairley, editora de la sección de medio ambiente de la revista *Times* y «chocolatera» recalcitrante, se quedó impresionada con la intensidad de su sabor. Otros apasionados del chocolate se mostraron igual de sorprendidos, y la pareja produjo









el primer chocolate biológico del mundo. El producto final, Green&Black's, era una tableta de chocolate amargo de alta calidad con un 70 % de cacao, suficiente como para llamar la atención de los amantes del producto. La marca empezó a conseguir una clientela fiel y, en 1994, Maya Gold incrementó la oferta. Sabedores de que los productores de cacao sufrían una caída de precios, Sams y su mujer decidieron pagar un precio justo y obtuvieron por ello el primer certificado de Comercio Justo del Reino Unido. En 2002, Cadbury Schweppes compró una participación del 5 % en la sociedad, y en 2005 adquirió la totalidad de la empresa. Sin duda, muchos de los admiradores de la marca y sus productos debieron fruncir el cejo ante dicha operación. No obstante, Green&Black está gestionada como empresa independiente, y el fundador Craig Sams sigue detentando la presidencia. Además, la línea de productos, que sigue siendo la misma, goza ahora de una mejor distribución, y logra que el chocolate de calidad esté al alcance de una clientela más amplia. Evidentemente, la Cadbury Schweppes ha sabido interpretar los síntomas que se estaban dando en el sector, un hecho reconfortante tanto para los productores como para los consumidores.

El chocolate en tableta, para comer tal cual o para incorporar a otras comidas o bebidas, es esencialmente de dos tipos: fondant o negro —es decir, un compuesto de pasta de chocolate, manteca de cacao y azúcar— o con leche, que incluye componentes sólidos de la leche, mayor contenido de azúcar y un porcentaje menor de pasta de chocolate, por más que los puristas consideren que el que contiene leche no es auténtico chocolate. El que no es verdadero chocolate es el blanco, porque no contiene pasta, sino una mezcla de manteca de cacao, sólidos de leche, azúcar y aromas.

El chocolate se puede utilizar para fabricar pequeños dulces, llamados pralinés en buena parte de la Europa continental o chocolatinas. Consisten en pequeños frag-

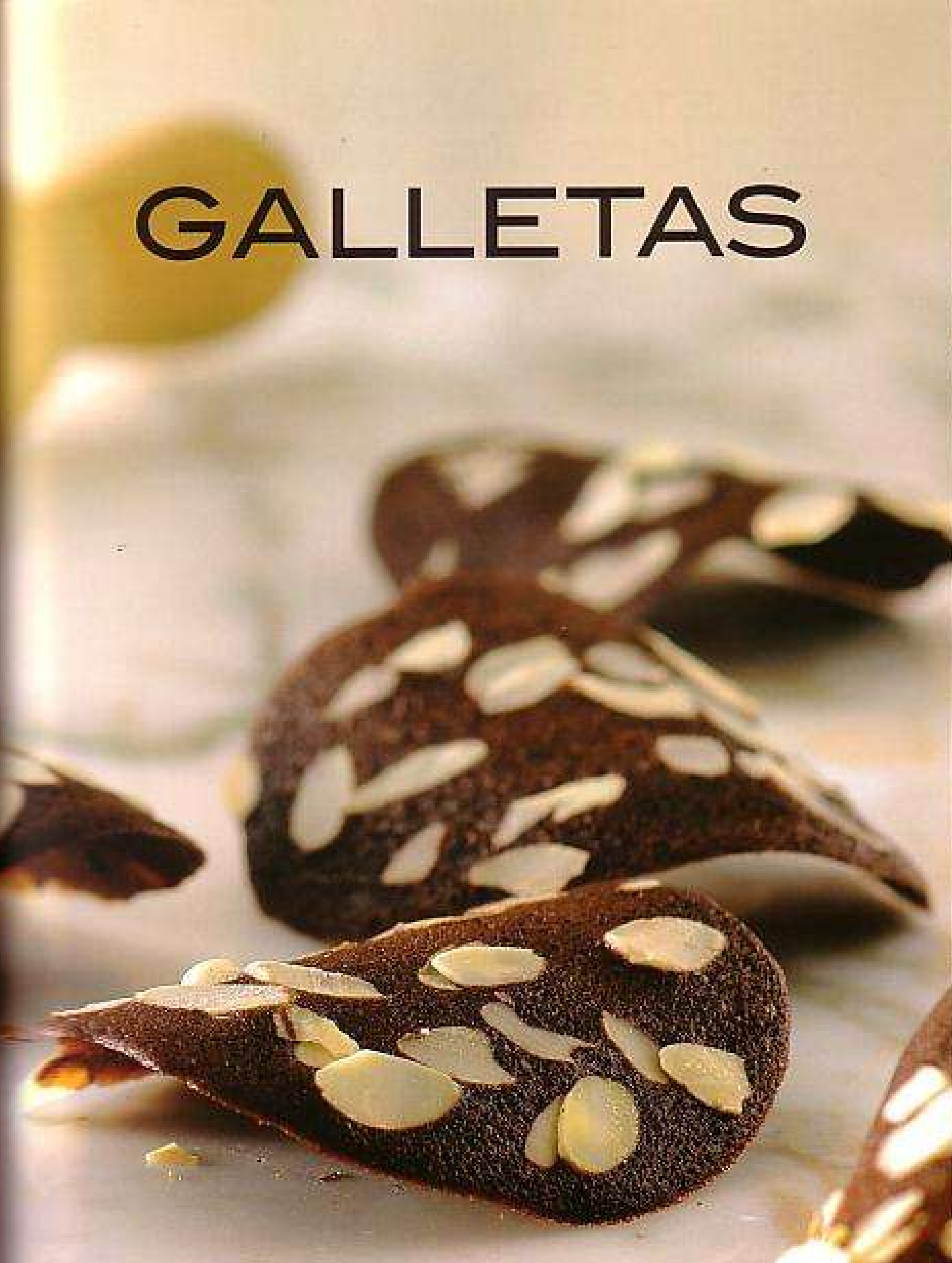


mentos de dulces confitados o frutos secos cubiertos de chocolate. Se pueden preparar con elaboración manual, que requiere una gran habilidad, o mediante un procedimiento mecánico. El chocolate se puede mezclar con frutas, crema de café o de menta, *toffe mou* o mazapán. Todo eso dista mucho, sin embargo, de la sutil seducción del chocolate puro y biológico, que normalmente es negro. De ese modo es más fácil apreciar los aromas particulares que los amantes del chocolate asocian a sus productores preferidos que, a su vez, pueden preferir la pasta de chocolate procedente de una región específica. Una vez más, resulta relevante la comparación con la producción vinícola. La uva chardonnay cultivada en California producirá un vino ligeramente distinto al que produce la misma variedad de uva en Australia, Francia o Italia. Buena parte de esta diferencia es debida al suelo y al microclima, y en parte también a los métodos de cultivo, fermentación y producción. Asimismo, la variedad *criolla* o *forastera* cultivada en distintos puntos del globo tendrá aromas diferentes, y son esas las diferencias que, posteriormente, se acentuarán con la elaboración, especialmente con la torrefacción y el conchado. Para deleite de aquellos cuyas papilas gustativas han experimentado la exquisitez de los distintos tipos de chocolate de alta calidad que existen en el mercado, las ocasiones para tales degustaciones se han hecho relativamente frecuentes. El paladar se refina, precisamente, comparando chocolates de distintas procedencias. El chocolate para *gourmets* representa aún un pequeño porcentaje de las ventas globales, pero está aumentado. Ahora que muchos de los pequeños productores disponen de útiles sitios web y pueden enviar sus creaciones a los amantes del chocolate de lugares distantes, cabe esperar que los gigantes de la industria confitera respondan mejorando sus productos y adoptando prácticas de aprovisionamiento que les garanticen a los cultivadores una existencia digna.

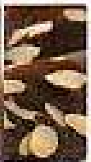




GALLETAS



GALLETAS BLANDAS DE CHOCOLATE Y NUECES



Precalentar el horno a 180 °C y cubrir dos de sus bandejas con papel para hornear. • Tamizar la harina, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y las dos clases de azúcar en una fuente amplia con una batidora a alta velocidad hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, mezclándolos ligeramente de uno en uno. • Agregar la vainilla y los ingredientes secos. • Incorporar gradualmente los copos de avena, trabajando la mezcla a baja velocidad. • Añadir finalmente los dos tipos de gotas de chocolate y las nueces. • Formar galletas grandes como pelotas de golf y distribuirlas sobre la bandeja que hemos preparado previamente, a una distancia de unos 7 cm entre sí. • Hornear durante unos 10 minutos o hasta que empiecen a dorarse ligeramente. • Dejarlas entibiar en la bandeja unos 10 minutos más, y luego pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente.

- **300 g de harina blanca**
- **180 g de gotas de chocolate fondant**
- **90 g de gotas de chocolate blanco**
- **100 g de nueces ligeramente tostadas y trituradas gruesas**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **250 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **200 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **375 g de copos de avena**
- **Sal**

Cantidades para unas 24 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 10 min
Dificultad: 1



CANTUCCINI A LA AVELLANA Y CAFÉ



Precalentar el horno a 170 °C. • Distribuir las avellanas sobre una bandeja espaciosa del horno y tostarlas durante 7 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. • Pasarlas por un paño de algodón y frotarlas hasta descascarillarlas. • Tamizar la harina, el cacao, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar el huevo, el azúcar y la vainilla en una fuente con una batidora eléctrica de alta velocidad hasta obtener una crema clara y densa. • Incorporar los ingredientes secos, el café, las gotas de chocolate y las avellanas hasta formar una pasta dura. • Dividir la pasta en dos partes, formar dos rollos de unos 30 cm de largo y colocarlos sobre la bandeja a unos 5 cm de distancia entre sí, aplanándolos ligeramente. • Hornear durante unos 25-30 minutos, o hasta que sean consistentes al tacto. • Pasarlos a una tabla y dejarlos enfriar durante 15 minutos. • Bajar la temperatura del horno hasta los 170 °C. • Cortar los rollos en bandas diagonales de unos 2,5 cm de espesor. • Disponer las galletas obtenidas sobre las dos y hornearlas durante unos 10-15 minutos más, o hasta que estén doradas o tostadas. • Dejar enfriar en una rejilla.

- **200 g de harina blanca**
- **125 g de avellanas**
- **2 cucharaditas de café liofilizado**
- **10 g de mantequilla**
- **75 de cacao amargo**
- **1 cucharadita y ½ de bicarbonato**
- **3 huevos grandes**
- **200 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **60 g de gotas de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para unas 24 unidades
Preparación: 35 min
Cocción: 45 min
Dificultad: 2



GALLETAS CRUJIENTES



Precalentar el horno a 190 °C y cubrir dos de sus bandejas con papel de hornear. • Tamizar la harina, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Trabajar la mantequilla y los dos tipos de azúcar en otra fuente con una batidora a alta velocidad hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, mezclándolos levemente de uno en uno. • Incorporar la vainilla y luego los ingredientes secos poco a poco. • Añadir por fin las gotas de chocolate. • Formar luego galletas grandes del tamaño de una pelota de golf y distribuir sobre la bandeja preparada previamente a unos 7 cm de distancia. • Hornear durante unos 10 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja durante unos 3 minutos y luego pasarlas a una rejilla donde acaben de enfriarse del todo.

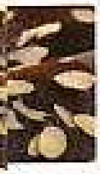
- **525 g de harina blanca**
- **180 g de gotas de chocolate blanco**
- **2 cucharaditas de bicarbonato**
- **450 g de mantequilla**
- **600 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **200 g de azúcar refinado**
- **4 huevos grandes**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 50 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 10 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Con esta receta se podrán preparar unas 50 galletas crujientes grandes. Asegúrese de contar con espacio suficiente para evitar que las galletas se fundan y se peguen durante la cocción.*



BRETZEL DE CHOCOLATE BLANCO



Tamizar la harina, el cacao y la levadura y media cucharadita de sal en un cuenco. • Trabajar 180 g de mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio hasta obtener una crema. • Agregar el huevo y la esencia de almendra. • Incorporar también los ingredientes secos y las almendras finamente molidas. • Dividir la pasta en dos partes. • Moldear cada una de las mitades en forma de disco, envolverlas en film transparente y tenerlas 30 minutos en la nevera. • Calentar el horno a 180 °C. • Untar dos bandejas con mantequilla. • Subdividir la pasta en bolitas de unos 4 cm de diámetro y formar unos rollos de 30 cm de largo con cada uno. • Dar forma de bretzel a cada rollo volviendo las extremidades sobre sí mismas y uniéndolas aproximadamente en el centro de la tira. • Colocarlos sobre una bandeja de horno a unos 2,5 cm de distancia entre sí. • Hornear durante 10-12 minutos. • Pasarlos a una rejilla para que se enfríen. • Fundir el chocolate blanco triturado toscamente al baño María. • Trazar unas líneas de chocolate blanco sobre los bretzel o, si se prefiere, sumergir la mitad de cada bretzel en el chocolate y dejarlo enfriar durante 30 minutos.

- **300 g de harina blanca**
- **250 g de chocolate blanco**
- **20 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **190 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 huevo**
- **½ cucharadita de esencia de almendra**
- **50 g de almendras**
- **Sal**

Cantidades para unas 20-25 unidades
Preparación: 40 min + 30 min en el frigorífico
Cocción: 10-12 min
Dificultad: 2

GALLETAS DE CHOCOLATE BLANCO Y NUECES (COQUITOS) DEL BRASIL



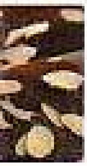
Calentar el horno a 180 °C. • Tamizar la harina, el bicarbonato y una pizca de sal en un cuenco de tamaño medio. • Trabajar 125 g de mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Agregar el huevo y la vainilla, sin mezclarlo demasiado. • Incorporar también los ingredientes secos, el chocolate blanco triturado toscamente y las nueces de Brasil trituradas finas, menos 10 unidades que utilizaremos para decorar. • Engrasar una bandeja de horno. • Subdividir la pasta en bolitas del tamaño de una nuez y distribuirlas sobre la bandeja a unos 5 cm de distancia entre sí. • Colocar media nuez sobre cada galleta y hornear durante 10-12 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. • Enfriar sobre la bandeja hasta que estén ligeramente duras. • Pasarlas a una rejilla y dejar enfriar.

- **200 g de harina blanca**
- **125 g de chocolate blanco**
- **100 g de nueces del Brasil**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **140 g de mantequilla**
- **140 g de azúcar moreno de caña**
- **1 huevo**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para 20 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 10-12 min
Dificultad: 1



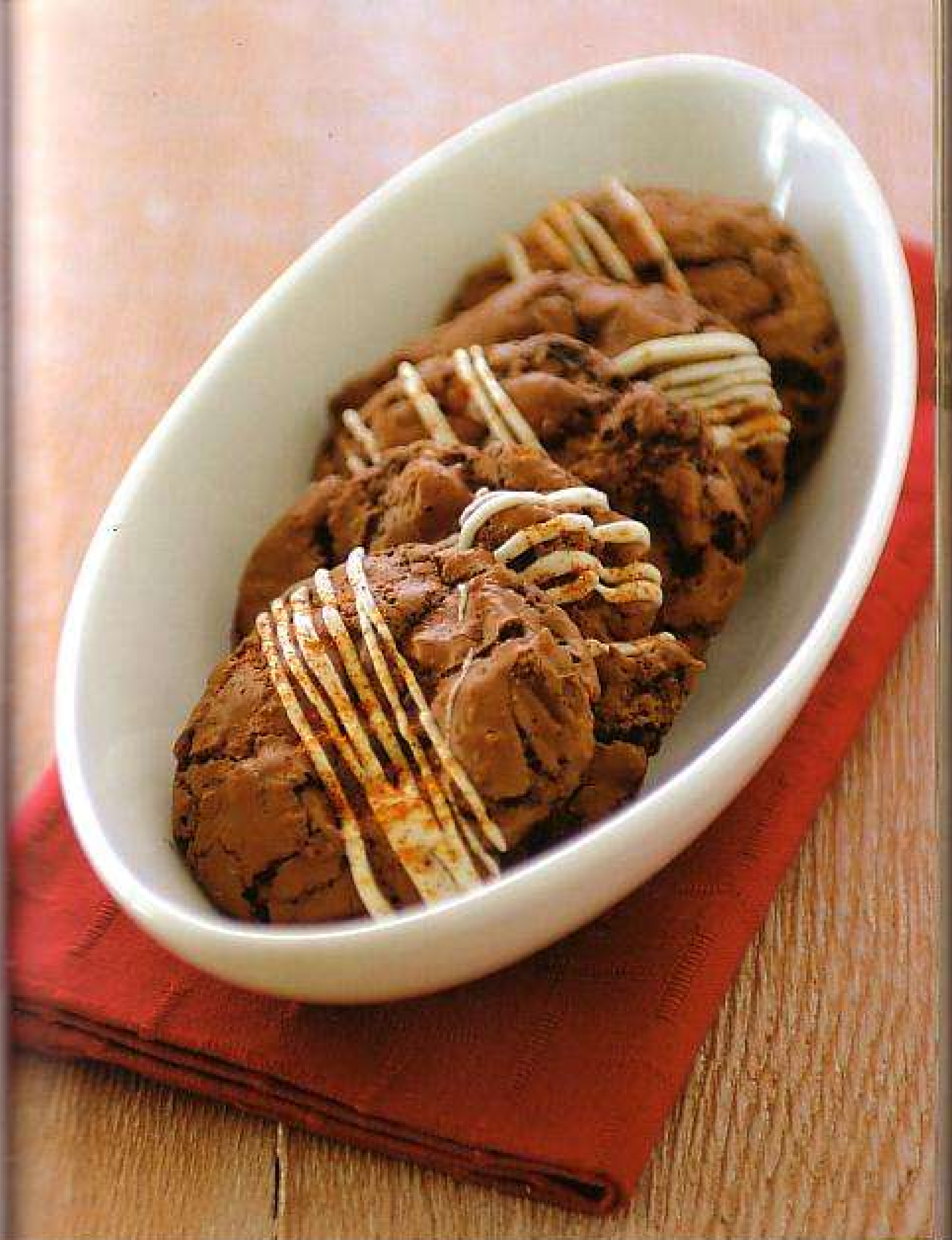
GALLETAS CON GUINDILLA Y GOTAS DE CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C y cubrir una bandeja con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura, la guindilla y una pizca de sal en un cuenco. • En un cacito, calentar las pasas con el licor de café a fuego bajo. • Fundir el chocolate troceado toscamente y la mantequilla al baño María, a fuego lento, y dejar enfriar. • En un cuenco amplio, montar los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica a alta velocidad durante unos 5 minutos hasta obtener una crema de color claro. • Con la batidora, a velocidad media, incorporar el chocolate y la vainilla. • A velocidad baja, ligar la mezcla de la harina y la levadura, las pasas sultanas y las gotas de chocolate. • Distribuir la masa sobre la bandeja, a cucharadas distantes unos 2,5 cm entre sí. • Hornear durante 10-12 minutos, hasta que las galletas se hinchen ligeramente. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja hasta que empiecen a endurecer. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente. • Decorarlas con la glasa blanca y espolvorearlas con guindilla en polvo.

- **75 g de harina blanca**
- **½ cucharadita de guindillas**
- **180 g de gotas de chocolate fondant**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **60 g de pasas sultanas**
- **2 cucharadas de licor de café**
- **250 g de chocolate fondant**
- **40 g de mantequilla**
- **2 huevos**
- **150 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **Glasa blanca**
- **Sal**

Cantidades para unas 18 galletas
Preparación: 15 min
Cocción: 12 min
Dificultad: 1



CORAZONES DE CHOCOLATE CON AVELLANA



Tamizar 200 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un cuenco de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar de caña en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Ligar un huevo entero y una yema de huevo, sin mezclarlos demasiado. • Incorporar también los ingredientes secos y 75 g de avellanas finamente trituradas para que forme una pasta lisa. • Darle la forma de un disco, envolverlo en filme transparente y mantenerlo en el frigorífico durante 30 minutos. • Calentar el horno a 180 °C y cubrir dos de sus bandejas con papel para hornear. • Estirar la pasta sobre una superficie ligeramente enharinada, hasta darle un espesor de unos 5 mm. • Troquelar los corazones con un molde de unos 4 cm de diámetro. • Juntar los retales de la pasta sobrante, extenderla nuevamente y seguir troquelando los corazones hasta apurar la masa. • Pasar las galletas a la bandeja con la ayuda de una espátula y colocarlas a una distancia de unos 2,5 cm entre sí. • Batir a punto de nieve la clara de huevo restante y utilizarla para glasear las galletas. • Espolvorear el resto de las avellanas trituradas toscamente. • Hornear durante 10-15 minutos, o hasta que estén doradas, y luego enfriarlas sobre una rejilla.

- **250 g de harina blanca**
- **125 g de avellanas**
- **50 g de cacao amargo**
- **125 g de mantequilla**
- **140 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **2 huevos**
- **Sal**

Cantidades para unas 25-30 unidades
Preparación: 40 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1





MAGDALENAS DE CHOCOLATE

Untar con 5 g de mantequilla el molde de unas 12 mini-magdalenas. • Fundir 90 g de mantequilla en un cazo hasta que empiece a dorarse, luego apartarla del fuego y dejarla enfriar unos minutos. • Ligar el chocolate triturado y mezclar bien. • Tamizar la harina y el cacao juntos. • Trabajar los huevos con el azúcar y la miel con la ayuda de una batidora eléctrica hasta obtener una crema homogénea. • Ligar la mitad de la mantequilla y el chocolate y mezclar. • Incorporar delicadamente la harina y el cacao, y finalmente ligar el resto del chocolate revolviendo con cuidado. • Verter el contenido en los moldes previamente engrasados. • Hornear las magdalenas durante 10 minutos en el horno precalentado a 200 °C, hasta que sean elásticas al tacto. • Ponerlas a enfriar sobre una rejilla. • Dejar enfriar los moldes, untarlos de nuevo y repetir todo el procedimiento hasta agotar los ingredientes.

- **110 g de harina blanca**
- **50 g de chocolate fondant**
- **110 g de mantequilla**
- **25 g de cacao amargo**
- **3 huevos grandes**
- **110 g de azúcar refinado**
- **1 cuchara de miel**

Cantidades para unas 48 magdalenas
Preparación: 25-30 min
Cocción: 40 min
Dificultad: 1



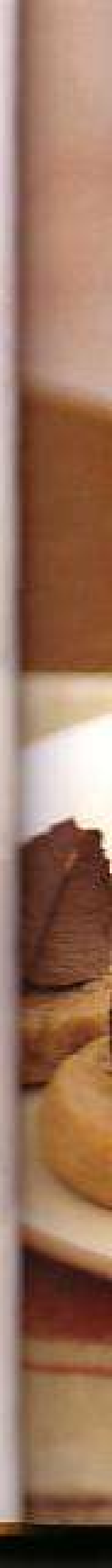
GALLETAS CON HOJAS DE ROSAL

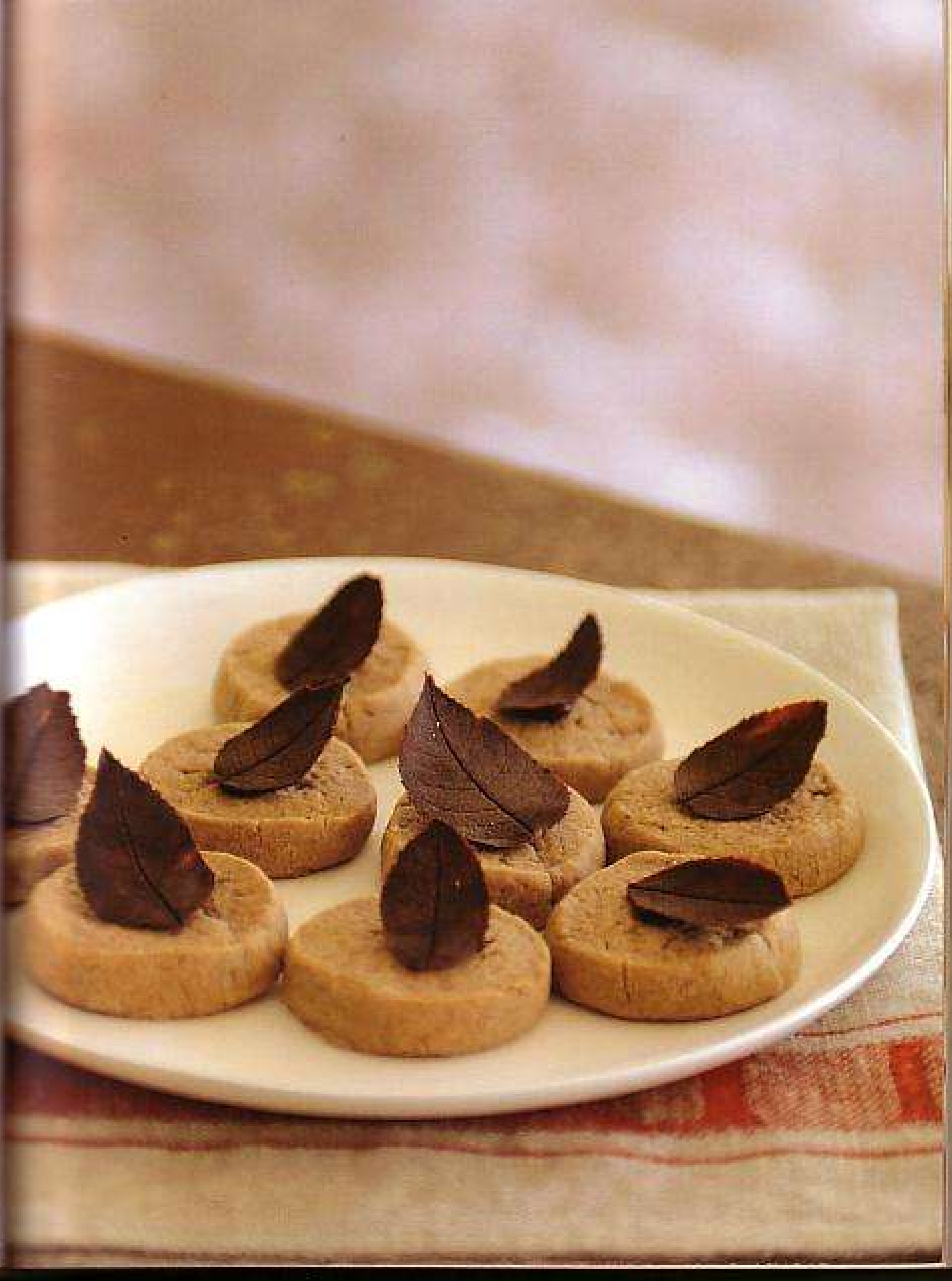


Precalentar el horno a 200 °C y cubrir dos de sus bandejas con papel de hornear. • Tamizar la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Montar la mantequilla y el azúcar en una fuente amplia, con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una crema homogénea. • Ligar el huevo, sin mezclar demasiado. • Incorporar la mezcla de la harina y el cacao, y trabajar hasta que la pasta esté dura. • Dividir la pasta en dos rollos de 4 cm de diámetro, envolverlos en film transparente y meterlos en el frigorífico durante 30 minutos. • Quitar el film transparente y cortar la pasta en forma de disco de unos 5 mm de espesor. • Pasar las galletas a la bandeja, a una distancia de 8 cm entre sí. • Hornear durante 8-10 minutos o hasta que estén doradas. • Dejar enfriar las galletas sobre una rejilla. • Fundir el chocolate, rallado toscamente, al baño María y a fuego bajo. • Con la ayuda de un pincelito de pastelería, pintar la parte inferior de cada una de las hojas con el chocolate fundido. • Cuando el chocolate se haya solidificado, desprender delicadamente las hojas. • Esperar un mínimo de 30 minutos hasta que el chocolate de las hojas endurezca, sin meterlas en el frigorífico. • Con el chocolate restante, que estará en el cazo al baño María, untar el centro de las galletas y fijar ahí la hoja de rosal.

- **225 g de harina blanca**
- **45-50 hojas de rosal**
- **10 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **125 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **1 huevo**
- **150 g de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para unas 45-50 galletas
Preparación: 40 min + 30 min en el frigorífico + 30 min de endurecimiento
Cocción: unos 20 min
Dificultad: 2





GALLETAS CON GOTAS DE CHOCOLATE



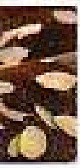
Precalentar el horno a 180 °C y cubrir dos bandejas con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Batir la mantequilla y los dos tipos de azúcar en una fuente amplia con una batidora de alta velocidad hasta obtener una crema. • Ligar los huevos mezclándolos brevemente de uno en uno. • Incorporar la vainilla y luego los ingredientes secos, gradualmente. • Agregar finalmente las gotas de chocolate fondant y blanco. • Verter cucharadas de la pasta sobre la bandeja a unos 8 cm de distancia entre sí. • Hornear las galletas durante 10-12 minutos, hasta que estén ligeramente doradas y blandas en el centro. • Entibiar sobre la bandeja durante unos 3 minutos, y luego pasarlas a la rejilla y dejarlas enfriar del todo.

- **375 g de harina blanca**
- **180 g de gotas de chocolate fondant**
- **180 g de gotas de chocolate blanco**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **200 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **50 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **2 huevos grandes**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 36 galletas
Preparación: 15 min
Cocción: 10-12 min
Dificultad: 1



GALLETAS BLANDAS DE ESPECIAS



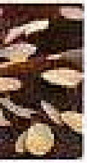
Tamizar la harina, el cacao, el jengibre en polvo, la canela, el clavo de olor, la nuez moscada y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Trabajar la mantequilla y el jengibre fresco con una batidora a gran velocidad durante unos 4 minutos, hasta obtener una crema clara. • Añadir el azúcar de caña y mezclar nuevamente. • Agregar también la melaza y amalgamarla con la mezcla. • Disolver el bicarbonato en dos cucharaditas de agua caliente. • Incorporar la mitad de los elementos secos a la crema de mantequilla. • Añadir el bicarbonato y la otra mitad de los ingredientes secos. • Incorporar finalmente el chocolate cortado en fragmentos de unos 5 mm. • Formar una pelota con la pasta y aplanarla formando un disco espeso de unos 2,5 cm. • Envolverla en film transparente y mantenerla en el frigorífico un mínimo de 3 horas. • Precalentar el horno a 160 °C y cubrir dos bandejas con papel de hornear. • Subdividir la pasta en barritas de 4 cm de diámetro y distribuirla sobre las bandejas a una distancia de 5 cm entre sí. • Tenerlas en el frigorífico durante 20 minutos. • Pasar las galletas por el azúcar refinado y hornearlas durante 10-12 minutos, hasta que su superficie parezca la de pequeñas crêpes. • Dejarlas enfriar en la bandeja durante 5 minutos. • Pasarlas luego a una rejilla y dejarlas enfriar completamente.

- **225 g de harina blanca**
- **1 cucharadita de jengibre en polvo**
- **1 cucharadita de canela en polvo**
- **¼ de cucharadita de clavos de olor en polvo**
- **¼ de cucharadita de nuez moscada en polvo**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **125 g de mantequilla**
- **1 cucharada de jengibre fresco rallado al momento**
- **100 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **1,25 dl de melaza**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **200 g de chocolate fondant**
- **50 g de azúcar refinado**
- **Sal**

Cantidades para unas 24 galletas
Preparación: 15 min + 3 horas y 20 min en el frigorífico
Cocción: 10-12 min
Dificultad: 1



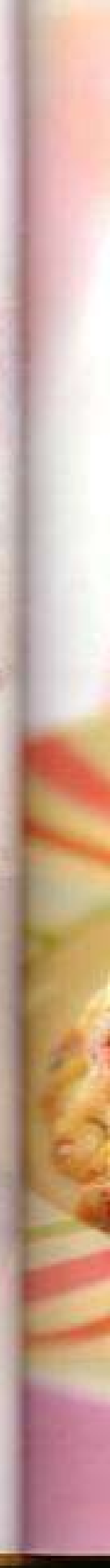
GALLETAS CON CHOCOLATE Y CEREZAS CONFITADAS



Calentar el horno a una temperatura de 190 °C. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un bol. • Trabajar 125 g de mantequilla, el azúcar y la vainilla en un recipiente hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una sustancia cremosa. • Incorporar también los ingredientes secos, las cerezas y el chocolate triturado toscamente. • Untar dos bandejas del horno. • Dosificándolos con una cucharilla, distribuir pequeños discos de pasta sobre la bandeja a unos 2,5 cm de distancia unos de otros. • Cocer en el horno durante 15-20 minutos, o hasta que las galletas estén ligeramente doradas. • Enfriarlas sobre la bandeja hasta que se endurezcan levemente y luego, con la ayuda de una espátula, pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente.

- **125 g de harina blanca**
- **50 g de cerezas confitadas**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **135 g de mantequilla**
- **50 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **60 g de cacao fondant**
- **Sal**

Cantidades para unas 18-20 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1







GALLETAS DECORADAS CON CHOCOLATE

Precalentar el horno a 200 °C. • Tamizar la harina, el bicarbonato y una pizca de sal en un bol. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María, a fuego bajo. • Trabajar 125 g de mantequilla, el azúcar y el chocolate fundido en un recipiente hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una crema homogénea. • Incorporar el huevo batido brevemente y la vainilla. • Agregar la harina y la leche. • Con la ayuda de una cucharilla, distribuir la pasta sobre tres bandejas de horno untadas, a una distancia de 2,5 cm. • Hornear las bandejas de una en una, y cocer las galletas durante unos 8-10 minutos, hasta que hayan subido un poco. • Dejar entibiar sobre la bandeja hasta que hayan endurecido ligeramente. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente. • Distribuir la glasa sobre las galletas y decorarlas con las nueces cortadas por la mitad.

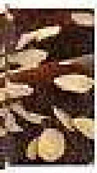
- **200 g de harina blanca**
- **2,5 dl de glasa al chocolate (ver receta base pág. 688)**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **60 g de chocolate fondant**
- **135 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 huevo**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 cucharadas de leche**
- **50 g de nueces**
- **Sal**

Cantidades para 36 galletas
Preparación: 45 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1





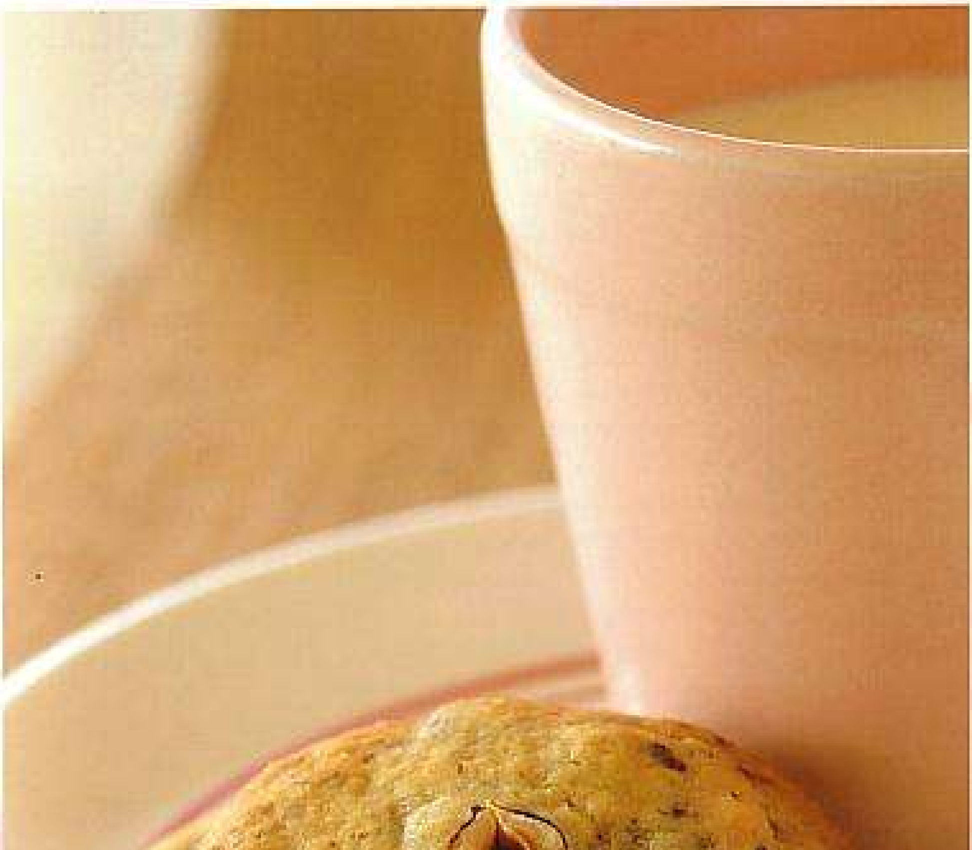
GALLETA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS



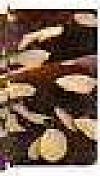
Precalentar el horno a 170 °C. • Cubrir tres bandejas con papel de hornear. • Distribuir las avellanas sobre una bandeja y tostarlas durante 7 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. • Dejarlas enfriar completamente. • Pasarlas a un robot de cocina, añadir 100 g de azúcar y triturarlo todo toscamente. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un bol de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla, el azúcar refinado restante y el azúcar de caña en un recipiente hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener un compuesto cremoso. • Incorporar los huevos, sin mezclarlos demasiado, y la vainilla. • Agregar los ingredientes secos y el zumo de naranja en cantidad suficiente como para formar una pasta lisa. • Añadir el chocolate, triturado toscamente, y las avellanas. • Dosificándola con una cucharilla, distribuir la pasta sobre las bandejas anteriormente preparadas, a una distancia de unos 2,5 cm. • Hornear las galletas, cada bandeja por separado, durante unos 10-12 minutos o hasta que estén doradas. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja durante 3 minutos y pasarlas después a una rejilla donde dejarlas enfriar completamente.

- **300 g de harina blanca**
- **200 g de chocolate fondant**
- **90 g de avellana**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **250 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar moreno de caña**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1-2 cucharadas de zumo de naranja**
- **Sal**

Cantidades para 45 galletas
Preparación: 40 min
Cocción: 30-45 min
Dificultad: 1



GALLETAS A LA MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y GOTAS DE CHOCOLATE



Calentar el horno a 190 °C. • Untar una bandeja del horno. • Tamizar la harina, el bicarbonato y una pizca de sal en un bol. • Trabajar 125 g de la mantequilla sobrante y el azúcar en un recipiente hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Incorporar la mantequilla de cacahuete. • Ligar el huevo y la vainilla, sin mezclar demasiado. • Agregar también los ingredientes secos y el chocolate triturado toscamente. • Verter cucharaditas de pasta a una distancia de 5 cm entre sí en la bandeja previamente preparada. • Hornear las galletas durante 10-12 minutos, o hasta que tengan los bordes ligeramente dorados. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente.

- **180 g de harina blanca**
- **125 g de mantequilla de cacahuete**
- **125 g de chocolate fondant**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **135 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar moreno de caña**
- **1 huevo grande**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para 16 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 10-12 min
Dificultad: 1





PASTELITOS DE HALLOWEEN CON GOTAS DE CHOCOLATE

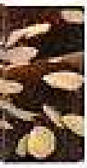
Precalentar el horno a 190 °C. • Forrar dos bandejas con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura, el bicarbonato, la canela y una pizca de sal en un recipiente hondo. • Con una cuchara de madera, incorporar pequeñas porciones de mantequilla hasta obtener un compuesto granulado. • Agregar el azúcar, el puré de calabaza, la corteza de naranja rallada y añadir las gotas de chocolate. • Dosificándola con una cucharilla, distribuir la pasta sobre la bandeja precedentemente preparada, a una distancia de 5 cm. • Hornear las galletas durante 8 minutos, o hasta que estén doradas. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar.

- **150 g de harina blanca**
- **90 g de gotas de chocolate fondant**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **40 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1,25 dl de puré de calabaza de lata**
- **½ cucharadita de corteza de naranja**
- **Sal**

Cantidades para unas 20-25 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Dificultad: 1



TEJAS DE CHOCOLATE



Precalentar el horno a 170 °C. • Distribuir las almendras laminadas sobre una bandeja de horno. • Tostarlas durante 7 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. • Untar cuatro bandejas de horno con 20 g de mantequilla. • Preparar dos rodillos. • Tamizar la harina, el cacao y una pizca de sal en un bol de tamaño medio. • Con una cuchara de madera, mezclar el huevo y la clara, batir ligeramente junto con el azúcar en un recipiente hondo. • Incorporar los ingredientes secos y la mantequilla. • Verter cucharadas de pasta a unos 5 cm de distancia sobre la bandeja previamente preparada. • No colocar más de cinco galletas sobre cada bandeja. • Distribuir el compuesto formando discos muy finos y decorar con las almendras. • Hornear las bandejas, por separado, durante 8-10 minutos, o hasta que los bordes estén dorados. • Retirar rápidamente las tejas de la bandeja y aplanarlas con la ayuda del rodillo, curvándolas levemente. • Dejarlas enfriar completamente.

- **20 g de harina blanca**
- **20 g de cacao amargo**
- **100 g de almendras**
- **1 huevo entero + 1 clara**
- **100 g de azúcar refinado**
- **40 g de mantequilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 20-22 galletas
Preparación: 30 min
Cocción: 35-40 min
Dificultad: 3



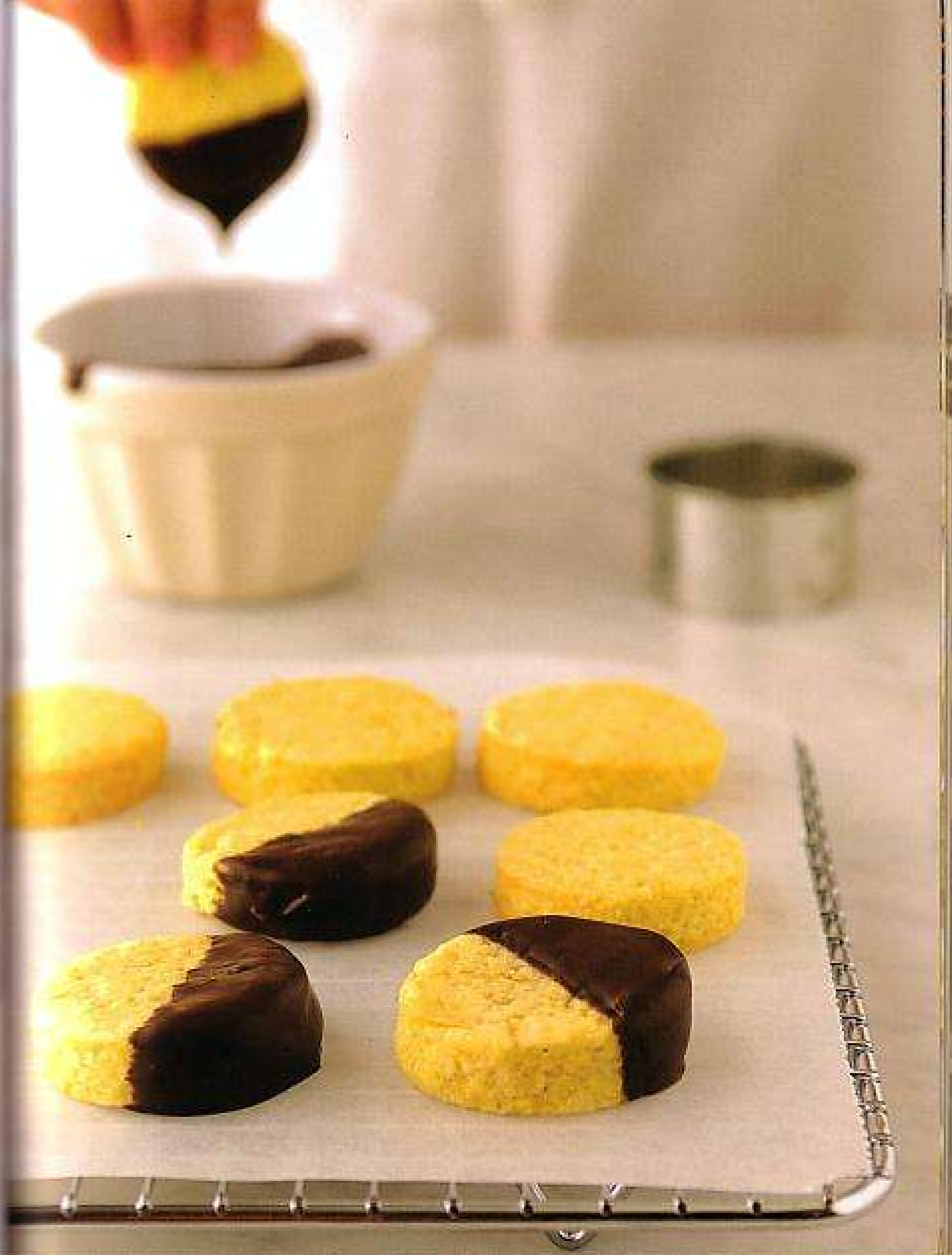
GALLETAS A LA NARANJA Y CHOCOLATE



Tamizar la harina y una pizca de sal en un recipiente hondo. • Agregar la mantequilla a pequeñas porciones hasta obtener un compuesto granuloso. • Ligar las almendras finamente molidas, el azúcar y la corteza de naranja rallada. • Incorporar también la yema de huevo, ligeramente batida, y el zumo de naranja hasta obtener un compuesto homogéneo. • Mantenerlo en el frigorífico durante 30 minutos. • Calentar el horno a 180 °C. • Cubrir dos bandejas con papel de hornear. • Extender la pasta formando una hoja de unos 5 mm de espesor. • Recortar las galletas con un molde redondo de unos 5 cm de diámetro. • Repetir el procedimiento hasta agotar la pasta. • Pasar las galletas a las bandejas con unos 2,5 cm de separación entre sí. • Hornearlas durante 10-15 minutos. • Dejarlas enfriar en una rejilla. • Fundir el chocolate, triturado toscamente, al baño María. • Sumergir la mitad de cada galleta en el chocolate y dejar enfriar la cobertura hasta que se ponga dura durante unos 30 minutos.

- **150 g de harina blanca**
- **1 cucharada de corteza de naranja**
- **125 g de chocolate fondant**
- **60 g de mantequilla**
- **50 g de almendras**
- **50 g de azúcar refinado**
- **1 yema de huevo**
- **2 cucharadas de zumo de naranja fresco**
- **Sal**

Cantidades para unas 25-30 galletas
Preparación: 45 min + 30 min en el frigorífico
Cocción: 20-30 min
Dificultad: 1





SANDWICH DE CHOCOLATE Y MENTA

Tamizar 150 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un bol. • Trabajar 125 g de mantequilla y el azúcar en un recipiente con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener un compuesto cremoso. • Agregar la esencia de menta y el huevo, sin mezclar demasiado. • Incorporar también los ingredientes secos. • Formar un disco con la pasta, envolverlo en film transparente y mantenerla 30 minutos en el frigorífico. • Calentar el horno a 180 °C. • Untar dos bandejas con mantequilla. • Extender la pasta sobre una superficie enharinada hasta darle un espesor de 3 mm. • Recortar las galletas con un molde redondo de 5 cm de diámetro. • Unir los recortes restantes de pasta, extenderla nuevamente y seguir cortando hasta agotar la masa. • Con una espátula, pasar las galletas a la bandeja a una distancia de unos 2,5 cm entre sí. • Hornear durante 6-8 minutos, o hasta que los bordes estén dorados. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar. • Preparar el relleno y la glasa. • Unir las galletas de dos en dos emparedando el relleno. • Cubrir con la glasa y tenerlas en el frigorífico durante 30 minutos. **Relleno**: llevar la nata a ebullición en un cacito a fuego bajo. • Retirarla del fuego e incorporar el chocolate blanco triturado. • Agregar la menta y pasarlo todo a un cuenco. • Dejar enfriar la mezcla durante 30 minutos, o hasta que esté consistente, pero sin llegar a cuajar.

- **160 g de harina blanca**
- **20 g de cacao amargo**
- **135 g de mantequilla**
- **50 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de menta**
- **1 huevo**
- **Sal**

Relleno

- **1,25 dl de nata fresca**
- **200 g de chocolate blanco**
- **1 cucharadita de esencia de menta**

Glasa de chocolate
(véase receta base p. 688)

Cantidades para unas 24 galletas
Preparación: 90 min + 30 min en el frigorífico
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 2



GALLETAS A LA MANTEQUILLA Y CHOCOLATE



Calentar el horno a 180 °C y untar tres bandejas del horno con 20 g de mantequilla. • Tamizar la harina y la maicena en un bol de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar lustre en un recipiente hondo con una batidora eléctrica de alta velocidad hasta obtener una crema. • Incorporar el huevo sin mezclar demasiado. • Agregar también la esencia de limón y de vainilla y seguir mezclando hasta obtener un compuesto claro y blando. • Añadir la harina y subdividir la pasta en dos recipientes distintos. • Mezclar el cacao y el aceite en un bol e incorporar la mezcla en uno de los recipientes con la pasta. • Rellenar una manga pastelera con una boquilla de estrella de 5 mm con el compuesto blanco. • Formar cenefas, corazones, círculos y rosetas sobre la bandeja a unos 4 cm de distancia unos de otros. • Repetir el procedimiento con el compuesto de cacao. • Hornear las galletas, cada bandeja por separado, durante 10-15 minutos, o hasta que estén doradas. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja durante 2 minutos, pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar. • Se pueden espolvorear algunas galletas de cacao con el azúcar lustre.

- **200 g de harina blanca**
- **270 g de mantequilla**
- **20 g de cacao amargo**
- **50 g de maicena**
- **100 g de azúcar lustre (opcional)**
- **1 huevo**
- **¼ cucharadita de esencia de limón**
- **½ de cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 cucharadita de aceite de semillas (de girasol)**

Cantidades para unas 26 galletas
Preparación: 25 min
Cocción: 30-45 min
Dificultad: 2





BESOS DE DAMA AL CHOCOLATE



Calentar el horno a una temperatura de 180 °C. • Untar dos bandejas de horno con 20 gramos de mantequilla. • Tamizar la harina, 20 g de cacao, la levadura y una pizca de sal en un cacito de tamaño medio. • Trabajar 125 g de mantequilla, la margarina y el azúcar refinado en un recipiente hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Incorporar los ingredientes secos, la avena y el sirope de maíz claro, disuelto en una cucharada de agua caliente, hasta que forme una pasta lisa. • Subdividir la pasta en bolitas del tamaño de una nuez y distribuirlas en la bandeja a unos 2,5 cm de distancia entre sí, aplastándola ligeramente. • Hornear las galletas durante 20-25 minutos, o hasta que sean consistentes al tacto. • Enfriarlas sobre una rejilla. • Preparar el relleno y untar las galletas uniéndolas de dos en dos.

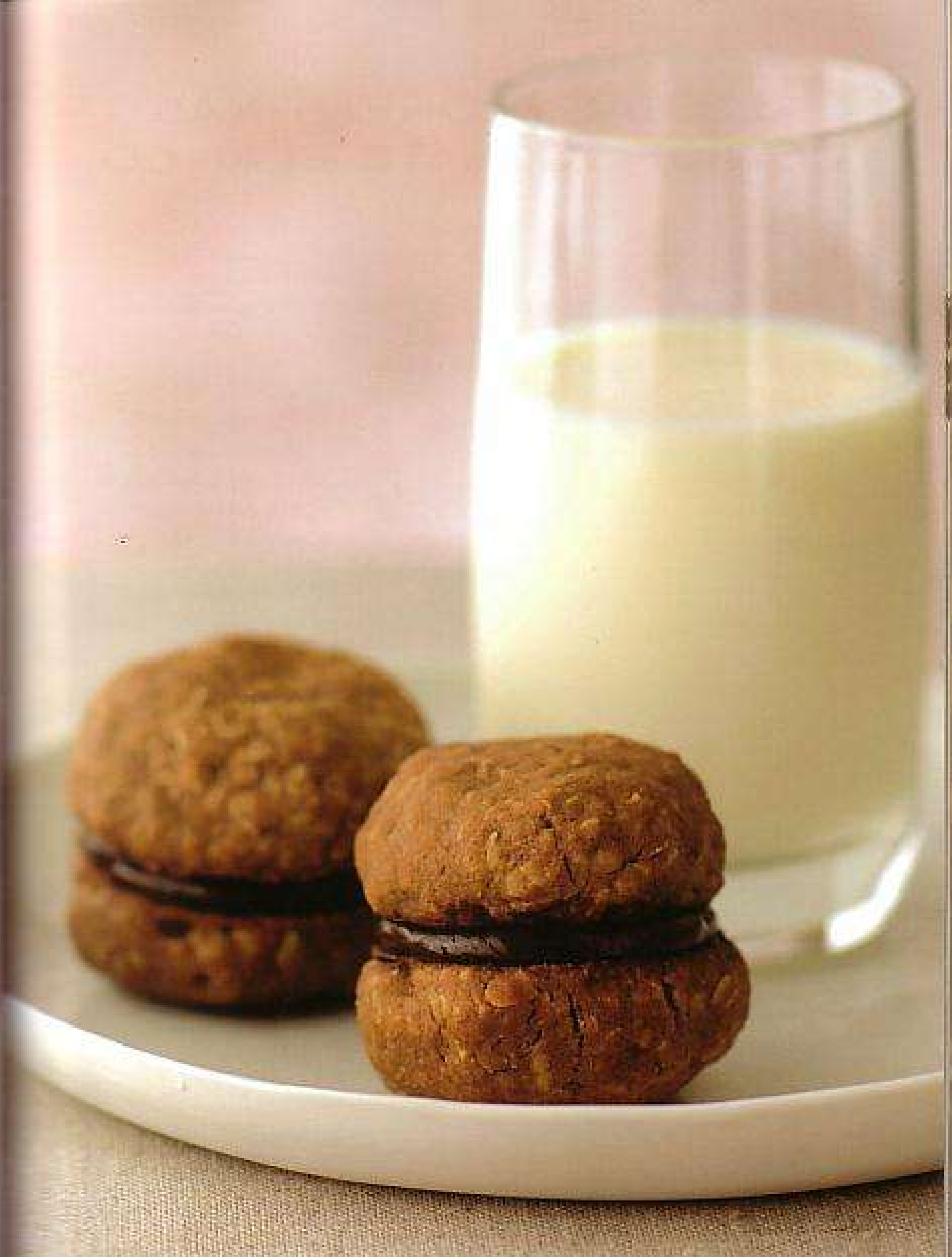
Relleno: trabajar 40 g de mantequilla y el azúcar lustre en un recipiente hasta obtener una crema. • Si dejar de revolver, incorporar 20 g de cacao y la vainilla.

- **225 g de harina blanca**
- **20 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **145 g de mantequilla**
- **125 g de margarina**
- **100 g de azúcar refinado**
- **150 g de copos de avena**
- **4 cucharadas de sirope dorado de maíz**
- **Sal**

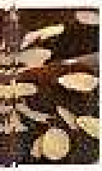
Relleno

- **40 g de mantequilla**
- **20 g de azúcar lustre**
- **20 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para unas 16 galletas
Preparación: 30 min
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 1



GALLETAS FLORENTINAS CON CHOCOLATE BLANCO



Calentar el horno a 170 °C. • Cubrir cuatro bandejas con papel de hornear. • Calentar la nata con la vaina de vainilla, la mantequilla y el azúcar en una cacerola de tamaño mediano a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva completamente. • Llevar a ebullición y retirarla rápidamente del fuego. • Quitar la vaina de vainilla y dejar enfriar. • Mezclar las almendras y las avellanas trituradas toscamente, las frutas trituradas, la cereza laminada fina, la angélica y la harina en un recipiente hondo. • Agregar la nata previamente preparada tras haberla enfriado y mezclado convenientemente. • Dosificándolo con una cucharilla, distribuir el compuesto sobre la bandeja previamente cubierta con papel de hornear, a una distancia de unos 10 cm, aplastándolo para formar discos de 5 cm de diámetro. • No colocar más de cinco galletas por bandeja. • Hornear cada bandeja por separado durante 10-12 minutos o hasta que los bordes de las galletas estén doradas. • Dejar entibiar sobre la bandeja hasta que se endurezcan ligeramente. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente. • Fundir el chocolate blanco triturado toscamente al baño María, a medio hervor. • Para crear la base de las galletas, disponerlas sobre papel de hornear con la parte plana hacia arriba y untarlas con chocolate usando un pincel. • Repetir varias veces para espesar la capa. • Dejar endurecer el chocolate.

- **20 g de harina blanca**
- **200 g de chocolate blanco**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **¼ de vaina de vainilla**
- **20 g de margarina**
- **100 g de azúcar refinado**
- **50 g de almendras**
- **30 g de avellanas**
- **100 g de frutas confitadas**
- **25 g de cerezas confitadas**
- **1 cucharada de angélica *(Angelica archangelica)* confitada y triturada**

Cantidades para unas 18-20 galletas
Preparación: 45 min
Cocción: 40-45 min
Dificultad: 3







TEJAS DE AVELLANA

Calentar el horno a una temperatura de 170 °C. • Distribuir las avellanas sobre la bandeja del horno y tostarlas durante 7 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. • Pasarlas a un robot de cocina o una batidora con 50 g de azúcar y triturarlas muy finas. • Aumentar la temperatura del horno a 190 °C. • Preparar tres bandejas cubiertas con papel de hornear. • Fundir la mantequilla con la miel, la nata y el azúcar restante en un cacito a fuego bajo hasta que el azúcar esté completamente fundido. • Llevar a ebullición y cocer durante 2 minutos. • Apartar el cazo del fuego y agregar las avellanas trituradas y una pizca de sal. • Dosificándola con una cucharilla, distribuir la masa sobre la bandeja anteriormente preparada, a una distancia de 8 cm. • Hornear las tejas, una sola bandeja a la vez, durante 8-10 minutos, o hasta que estén doradas. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja, hasta que estén ligeramente duras. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar del todo. • Fundir por separado, en dos cazos, el chocolate blanco y el fondant, triturados toscamente, al baño María, con el agua a medio hervor. • Sumergir un lado de la teja en el chocolate blanco y el otro lado en chocolate fondant. • Dejar endurecer la capa de chocolate durante 30 minutos.

- **500 g de avellanas**
- **200 g de azúcar refinado**
- **250 g de mantequilla**
- **125 g de miel**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **180 g de chocolate blanco**
- **180 g de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para unas 30-40 galletas
Preparación: 40 min
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 3



GALLETAS DE PLÁTANO



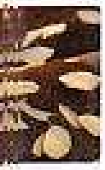
Calentar el horno a 190 °C. • Untar tres bandejas de horno con 20 g de mantequilla. • Tamizar la harina, el bicarbonato y una pizca de sal en un cazo de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla restante y los dos tipos de azúcar en un cazo hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Ligar el huevo y la vainilla, sin mezclar demasiado. • Incorporar también el plátano, ligeramente aplastado, los ingredientes secos, el chocolate y el plátano frito triturado toscamente. • Dosificándola con una cucharilla, distribuir la pasta sobre la bandeja previamente preparada a una distancia de 2.5 cm. • Hornear las galletas, una bandeja después de otra, durante 15-20 minutos, o hasta que estén ligeramente dorados. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja hasta que estén ligeramente duras. • Pasarlas a una rejilla para que se enfríen del todo.

- **350 g de harina blanca**
- **1 plátano**
- **50 g de plátano seco frito**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **270 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **100 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **125 g de gotas de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para 36 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 45-60 min
Dificultad: 1



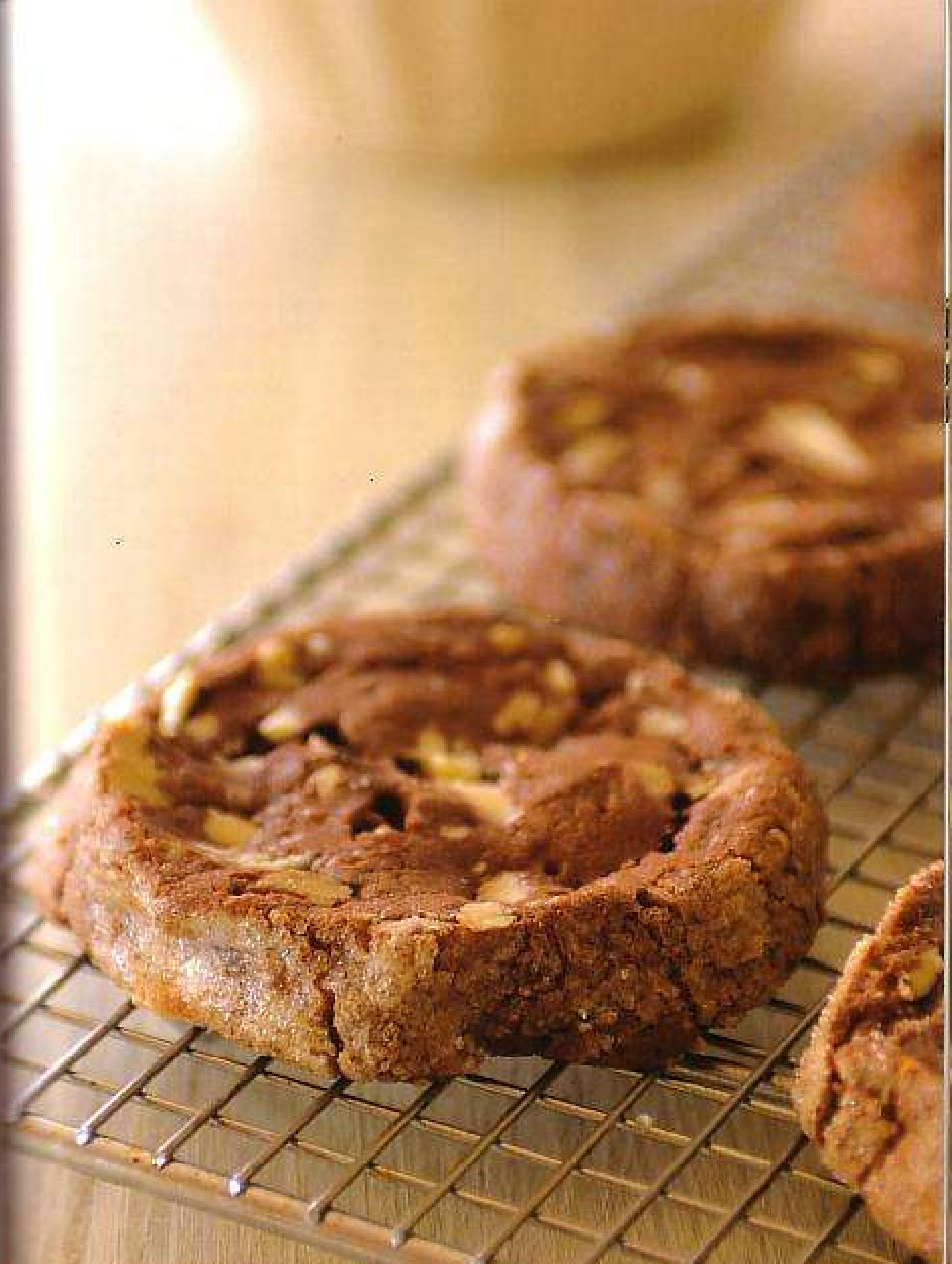
GALLETAS CON GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO



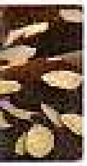
Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar 125 g de mantequilla, el aceite y el azúcar de caña en un cuenco hondo con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Ligar ligeramente el huevo, batido con la vainilla, sin mezclar mucho. • Incorporar los ingredientes secos, las gotas de chocolate y las nueces trituradas. • Formar un rollo de unos 18 cm de largo, envolverlo en film transparente y mantenerlo en el frigorífico un mínimo de 30 minutos. • Calentar el horno a 190 °C. • Untar dos bandejas del horno con la mantequilla restante. • Cortar la pasta en discos de unos 5 mm de espesor y distribuirla sobre la bandeja a unos 5 cm de distancia entre sí. • Hornear durante unos 8-10 minutos o hasta que los bordes de la galleta estén dorados. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar.

- **250 g de harina blanca**
- **180 g de gotas de chocolate blanco**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **140 g de mantequilla**
- **4 cucharadas de aceite de girasol o cacahuete**
- **150 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **1 huevo**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **100 g de nueces**
- **Sal**

Cantidades para 28 galletas
Preparación: 40 min + 30 min para enfriarlas
Cocción: unos 20 min
Dificultad: 1



GALLETAS BICOLOR



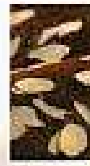
Pasta blanca: mezclar la harina, la levadura y una pizca de sal y dejarla aparte. • Trabajar la mantequilla y la margarina con una batidora eléctrica a velocidad media. • Agregar los dos tipos de azúcar y batir el compuesto hasta que esté espumoso. • Incorporar la vainilla y la yema de huevo y mezclar bien. • Incorporar gradualmente los ingredientes secos y poner la pasta en el frigorífico.
Pasta de chocolate: mezclar la harina, el cacao, el bicarbonato y una pizca de sal y dejarla aparte. • Trabajar la mantequilla y la margarina con una batidora eléctrica a velocidad media. • Agregar los dos tipos de azúcar y batir el compuesto hasta que esté espumoso. • Incorporar el huevo mezclando bien, y luego añadir gradualmente los ingredientes secos y poner la pasta en el frigorífico. • Ahora ya se puede proceder a elaborar las galletas según la forma preferida entre las dos que se detallan a continuación.
Galletas ajedrezadas: pasar la pasta blanca al film transparente y formar un rollo de 5 x 23 cm ayudándose con una espátula. • Envolverlo bien con el film, apretando, y ponerlo unas dos horas en la nevera, o hasta que haya cuajado. • Repetir el mismo procedimiento con la pasta de chocolate. • Cortar los rollos de pasta a lo largo, dividiéndolos en dos o tres tiras. • Superponer los estratos combinando los dos colores y formando dos rollos. • Envolver estrechamente los rollos en el film transparente y tenerlos toda la noche en el frigorífico. • Precalentar el horno a 180 °C.

Pasta blanca

- 200 g de harina blanca
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 125 g de mantequilla
- 50 g de margarina
- 100 g de azúcar refinado
- 100 g de azúcar moreno de caña
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 yema de huevo grande
- Sal

Pasta de chocolate

- 200 g de harina blanca
- 35 g de cacao amargo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 125 g de mantequilla
- 50 g de margarina
- 100 g de azúcar refinado
- 100 g de azúcar moreno de caña
- 1 huevo grande
- Sal



Cantidades para unas 70 galletas
Preparación: 60 min + 1 noche para enfriarse
Cocción: 10-12 min
Dificultad: 2

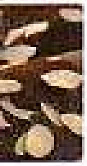
• Cortar los rollos a discos de unos 5 mm de espesor y disponerlos sobre una bandeja de horno a unos 2,5 cm de distancia entre sí. • Hornearlos durante 8 minutos, o hasta que estén consistentes al tacto, y luego dejarlos enfriar sobre una rejilla.
Remolinos: pasar la pasta blanca a una hoja de film transparente. • Con una espátula, formar un rectángulo de unos 2,5 cm de espesor, envolverlo estrechamente en el film y mantenerlo en el frigorífico unas dos horas o hasta que cuaje.
• Formar un rollo y refrigerarlo como para hacer las galletas ajedrezadas. • Envolver la pasta de chocolate con film transparente y formar un rectángulo de 30 x 40 cm. • Eliminar el plástico de la parte superior y proceder igual que con las otras galletas. • Enroscar la pasta blanca sobre la pasta de chocolate. • Eliminar la capa superior del plástico. • Utilizar la parte inferior del plástico para enrollar las dos pastas a la vez. • Cortar el rollo por la mitad, formando dos rollos de unos 20 cm.
• Cubrirlos con film transparente y mantenerlo toda la noche en el frigorífico. • Hornearlas como las otras galletas, durante diez minutos, o hasta que sean consistentes al tacto.







GALLETAS A LA ALMENDRA CON GOTAS DE CHOCOLATE



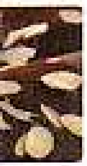
Calentar el horno a una temperatura de 170 °C. • Untar dos bandejas de horno con mantequilla. • Tamizar la harina y el azúcar lustre en un recipiente amplio. • Con una batidora eléctrica a alta velocidad, incorporar 250 g de mantequilla y la yema de huevo ligeramente batida. • Agregar también la esencia de almendra, las almendras trituradas finamente y las gotas de chocolate. • Subdividir la pasta en bolitas grandes como nueces y distribuirlas sobre la bandeja a unos 2,5 cm entre sí. • Hornear las galletas durante 20-25 minutos, o hasta que se hayan dorado ligeramente. • Dejarlas entibiar sobre la bandeja hasta que hayan endurecido ligeramente. • Pasarlas a una rejilla para que se enfríen completamente.

- **250 g de harina blanca**
- **100 g de almendras**
- **90 g de gotas de chocolate fondant**
- **125 g de azúcar lustre**
- **260 g de mantequilla**
- **1 yema de huevo**
- **1 cucharadita de esencia de almendra**

Cantidades para unas 30 galletas
Preparación: 25 min
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 1



RUEDAS DE MANTEQUILLA Y CHOCOLATE

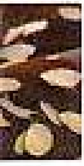


Tamizar 250 g de harina, la levadura y una pizca de sal en un bol. • Añadir la mantequilla en pedacitos pequeños hasta obtener un compuesto granuloso. • Agregar el azúcar de caña, el huevo ligeramente batido, el aroma de ron y la vainilla. • Dividir la pasta en dos partes y tenerla en el frigorífico durante 30 minutos. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María. • Incorporar el azúcar avainillado, el cacao y la leche. • Apartar la mitad de la pasta y agregarla al compuesto de chocolate. • Formar un rollo de 23 cm de largo con la pasta de chocolate. • Mantenerla en el frigorífico durante 30 minutos. • Extender la pasta blanca sobre una superficie enharinada formando una capa que pueda contener el rollo. • Envolver con la pasta blanca el rollo de pasta de chocolate fría. • Meter el rollo en el frigorífico durante 20 minutos más. • Calentar el horno a 180 °C. • Cubrir con papel de hornear las dos bandejas. • Cortar el rollo en discos de 5 mm de espesor y distribuirlos sobre las bandejas. • Hornear las galletas durante 12-15 minutos. • Dejar enfriar sobre una rejilla.

- **250 g de harina blanca**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **150 g de mantequilla**
- **125 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **1 huevo**
- **2 cucharaditas de aroma de ron**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **60 g de chocolate fondant**
- **20 g de azúcar a la vainilla**
- **20 g de cacao amargo**
- **Sal**

Cantidades para unas 36 galletas
Preparación: 45 min + 30 min en el frigorífico
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 2





HERRADURAS CON CHOCOLATE

Tamizar los dos tipos de harina y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Añadir el azúcar y la vainilla. • Incorporar los huevos, sin mezclarlos demasiado. • Agregar la mantequilla y mezclar formando una pasta dura. • Cubrir con un trapo limpio y dejar reposar durante 30 minutos. • Calentar el horno a 200 °C. • Cubrir las dos bandejas con papel de hornear. • Aplicar la boquilla con forma de estrella de 1 cm a la manga pastelera. • Rellenarla con el compuesto y distribuirla formando herraduras (pequeños arcos) de unos 10 cm de largo sobre la bandeja preparada, a unos 5 cm de distancia entre sí. • Hornear durante 10-15 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. • Dejarlas enfriar completamente sobre la bandeja. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor. • Sumergir los extremos de cada una de las galletas en el chocolate y dejarlas enfriar durante 30 minutos.

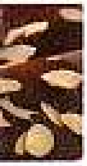
- **125 g de harina blanca**
- **125 g de harina de maíz**
- **200 g de chocolate fondant**
- **70 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 huevos**
- **150 g de mantequilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 20-25 galletas
Preparación: 30 min + 30 min de reposo para la pasta
Cocción: 20-30 min
Dificultad: 2





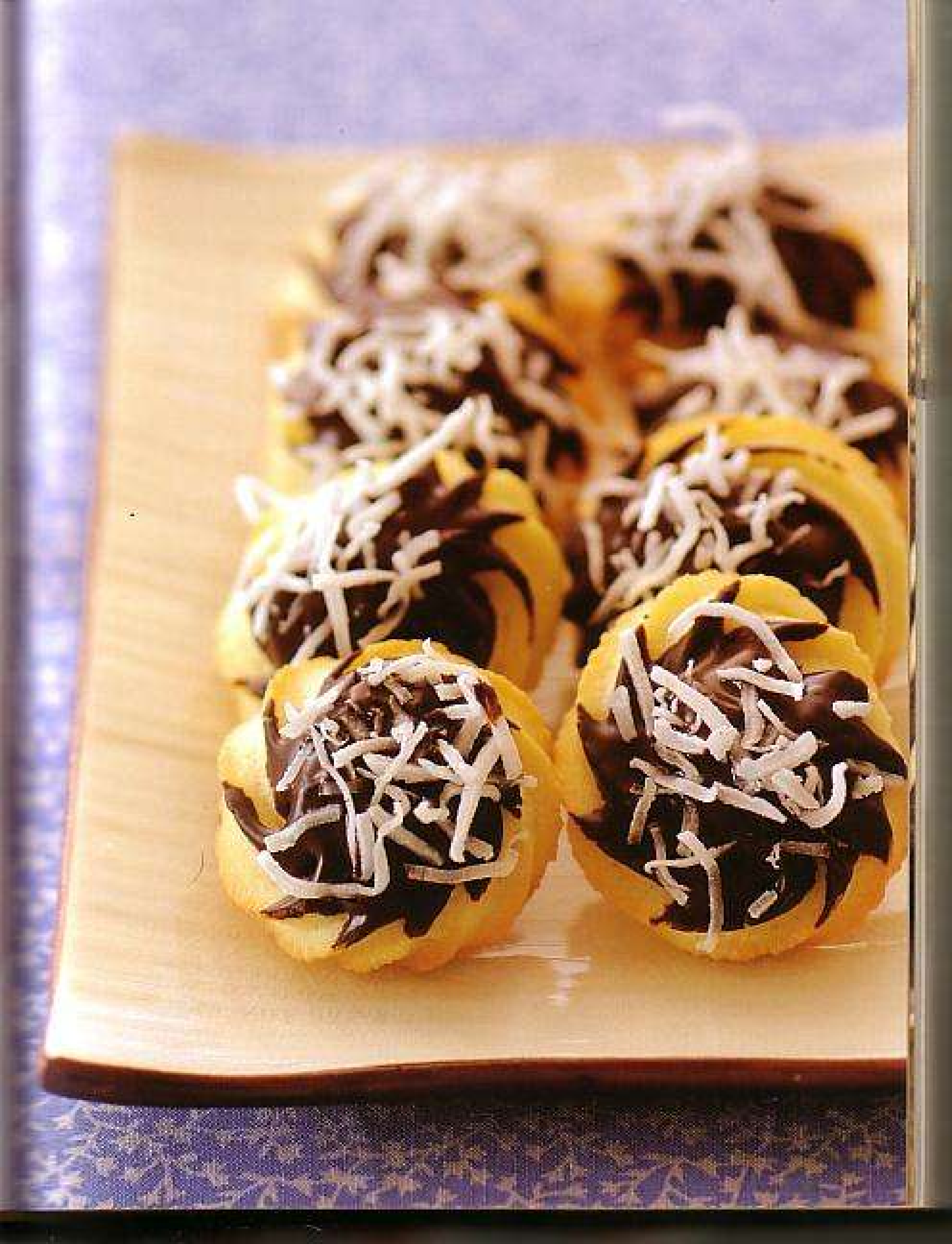
GALLETAS DE CHOCOLATE Y COCO



Calentar el horno a 170 °C. • Untar cuatro bandejas o planchas de horno con 20 g de mantequilla. • Tamizar la harina y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar el resto de la mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio con una batidora a alta velocidad hasta obtener una crema. • Ligar por encima el huevo y la vainilla, sin mezclar demasiado. • Incorporar los ingredientes secos y la ralladura del limón hasta formar una pasta dura. • Insertar la boquilla deseada en la máquina para las galletas y fijarla bien. • Formar galletas y colocarlas sobre la bandeja previamente preparada a unos 2,5 cm de distancia. • Hornear las bandejas de una en una, durante 10-15 minutos, o hasta que la superficie esté dorada. • Enfriarlas sobre una rejilla. • Fundir el chocolate triturado en un cacito al baño María, con el agua a medio hervor. • Derramar el chocolate fundido sobre las galletas y decorarlas con las hebras de coco. • Dejar reposar durante 30 minutos.

- **500 g de harina blanca**
- **200 g de chocolate fondant**
- **90 g de coco seco**
- **270 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 huevo**
- **La corteza rallada de un limón**
- **Sal**

Cantidades para unas 60 galletas
Preparación: 40 min
Cocción: 40-60 min
Dificultad: 2



BASTONCILLOS CON DOBLE COBERTURA



Calentar el horno a una temperatura de 180 °C. • Cubrir dos bandejas del horno con papel de hornear. • Tamizar la harina, la maicena y una pizca de sal en un bol de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla, el azúcar lustre y la vainilla en un recipiente amplio con una batidora eléctrica hasta obtener una crema fina. • Incorporar los ingredientes secos. • Insertar la boquilla de 1 cm en la manga pastelera. • Llenarla con el compuesto y formar bastoncillos de unos 8 cm de largo, colocados a una distancia de 5 cm entre sí.
• Hornear las galletas durante 12-15 minutos, o hasta que estén consistentes y ligeramente doradas por los bordes. • Colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen. • Fundir por separado el chocolate fondant y el chocolate blanco triturados toscamente al baño María, con el agua a medio hervor.
• Meter los dos tipos de chocolate en dos saquitos de congelar y cortar uno de los ángulos.
• Decorar las galletas con los tipos de chocolate.
• Dejar reposar durante 30 minutos.

- **150 g de harina blanca**
- **75 g de maicena**
- **180 g de mantequilla**
- **50 g de azúcar lustre**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **60 g de chocolate fondant**
- **60 g de chocolate blanco**
- **Sal**

Cantidades para unas 18-20 galletas
Preparación: 30 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1



GALLETAS CON PLÁTANO Y CARAMELO



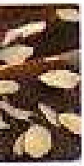
Tamizar la harina, la veladura, el bicarbonato y la sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar de caña en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema fina. • Batir ligeramente los dos huevos sin mezclar demasiado. • Incorporar también los ingredientes secos, las chocolatinas a trocitos, el plátano triturado toscamente y la leche. • Dividir la pasta en dos partes. • Formar dos rollos de unos 20 cm, envolverlos en film transparente y mantenerlos en el frigorífico un mínimo de dos horas. • Calentar el horno a 180 °C. • Cubrir dos bandejas de horno con papel de hornear. • Cortar la pasta en discos de 1 cm de espesor y distribuir sobre la bandeja a una distancia de unos 2,5 cm. • Hornear las galletas durante 15-18 minutos, o hasta que los bordes estén consistentes al tacto y el centro todavía blando. • Dejar entibiar sobre la bandeja y, cuando se hayan endurecido un poco, pasarlas a una parrilla y dejarlas enfriar completamente.

- **400 g de harina blanca**
- **200 g de chocolatinas rellenas de caramelo**
- **90 g de plátano seco frito**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **180 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **150 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **2 huevos**
- **2 cucharadas de leche**
- **Sal**

Cantidades para unas 30-40 galletas
Preparación: 60 min + 2 horas en el frigorífico
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 2



TARTA AL CHOCOLATE Y NUECES DEL BRASIL

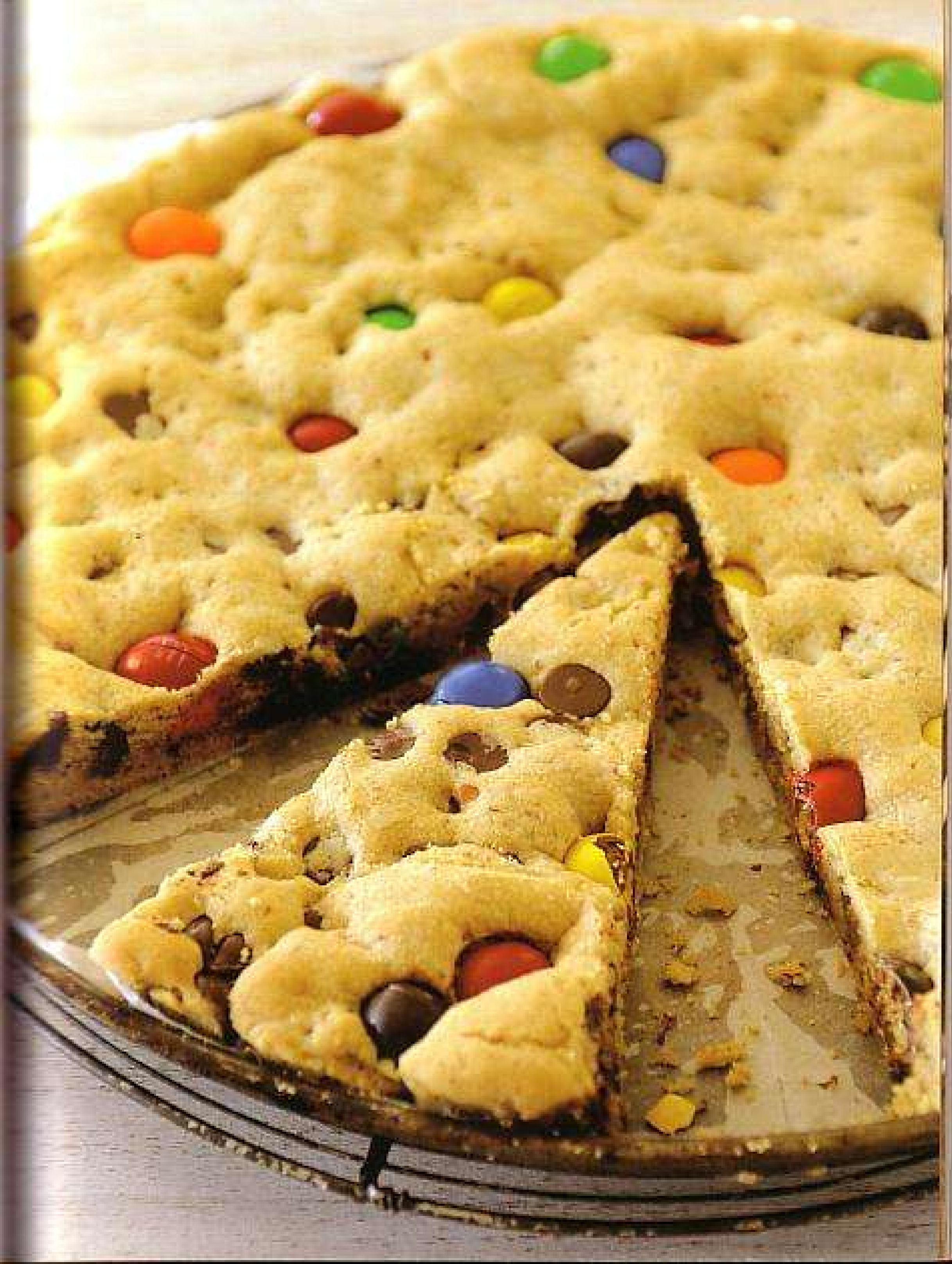


Calentar el horno a 180 °C. • Cubrir con papel de hornear un molde de pizza de unos 30 cm de diámetro. • Tamizar la harina, el bicarbonato y media cucharadita de sal en un bol de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla, el azúcar y el azúcar de caña en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una crema. • Unir el huevo y la vainilla, sin mezclar demasiado. • Incorporar los ingredientes secos, las gotas de chocolate, las nueces del Brasil trituradas finamente y el confeti de chocolate.
• Verter uniformemente el compuesto en el molde.
• Hornear durante 12-15 minutos, o hasta que la superficie de la tarta parezca ligeramente dorada.
• Dejarla enfriar complemente en el molde.
• Cortarla en porciones triangulares.

- **300 g de harina blanca**
- **125 g de gotas de chocolate fondant**
- **50 g de confeti de chocolate**
- **50 g de nueces del Brasil**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **125 g de mantequilla**
- **70 g de azúcar refinado**
- **100 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **1 huevo**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 16 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 12-15 min
Dificultad: 1





GALLETAS DE MANTEQUILLA CON FRUTA DE LA PASIÓN



Tamizar 330 g de harina blanca, la harina de arroz y la pizca de sal en un cuenco. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Incorporar la harina hasta formar una pasta blanda. • Volcar sobre una superficie enharinada y trabajarla hasta que esté lisa. • Darle la forma de un disco a la mezcla, envolverla en film transparente y tenerla en el frigorífico durante 30 minutos. • Calentar el horno a 150 °C y cubrir cuatro bandejas con papel de hornear. • Extender la pasta sobre una superficie ligeramente enharinada, según un espesor de 5 mm. • Cortarla a rombos de 4 cm de lado. • Con la ayuda de una espátula, colocar las galletas en la bandeja, a una distancia de unos 2,5 cm entre sí. • Hornearlas durante 12-15 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar. • Preparar la glasa para la decoración y verterla sobre las galletas completamente frías. • Dejar reposar durante 30 minutos. • En un cacito, fundir el chocolate blanco triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor, y utilizarlo para decorar las galletas.
Glasa: añadir la pulpa de la fruta de la pasión, la mantequilla y una cucharada de agua en un cacito al baño María, con el agua a medio hervor, hasta obtener un compuesto liso.

- **340 g de harina blanca**
- **20 g de harina de arroz**
- **250 g de mantequilla**
- **70 g de azúcar refinado**
- **60 g de chocolate blanco**

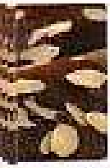
Glasa

- **20 g de pulpa de fruta de la pasión**
- **150 g de azúcar lustre**
- **10 g de mantequilla**

Cantidades para unas 35-40 galletas
Preparación: 45 min + 60 min de reposo
Cocción: 46-60 min
Dificultad: 2



GALLETAS DE CAFÉ



Fundir el chocolate en un cacito al baño María con el agua a medio hervor. • Tamizar la harina, el cacao, el café, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar de caña en un cuenco amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Ligar el huevo ligeramente batido con la vainilla y seguir trabajando durante un minuto. • Agregar también el cacao fundido. • Completar con los ingredientes secos. • Dividir la pasta en dos partes. • Formar dos rollos de 23 x 5 cm, envolverlos en film transparente y tenerlos en el frigorífico al menos durante dos horas. • Calentar el horno a 180 °C. • Cubrir dos bandejas de horno con papel para hornear. • Cortar la pasta en discos de un espesor de 1,5 cm y distribuirlos sobre la bandeja a una distancia de 2,5 cm entre sí. • Hornear durante 12-15 minutos, o hasta que la base y los bordes de las galletas estén apenas dorados. • Dejarlas entibiar en la bandeja hasta que estén ligeramente duras, luego ponerlas a enfriar sobre una rejilla. • Preparar la glasa y decorar la superficie de las galletas.

Glasa: mezclar el azúcar y el café en un cuenco. • Agregar agua caliente suficiente para formar un compuesto denso. • Dejarlo solidificar.

- **150 g de harina blanca**
- **1 cucharadita de café en polvo**
- **90 g de chocolate fondant**
- **20 g de cacao amargo**
- **1 cucharada de bicarbonato**
- **150 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar moreno de caña**
- **1 huevo**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

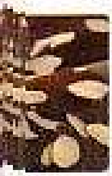
Glasa

- **1 cucharadita de café en polvo**
- **200 g de azúcar lustre**

Cantidades para unas 20-25 galletas
Preparación: 45 min + 2 horas en el frigorífico
Cocción: 12-15 min
Dificultad: 2



GALLETAS DE CHOCOLATE, VAINILLA Y NUECES



Forrar con papel de hornear un molde de pan vienés de 21 x 11 cm. • Tamizar 200 g de harina y una pizca de sal en un recipiente. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un cuenco hasta obtener un compuesto cremoso. • Unir la vainilla, la yema de huevo ligeramente batido y los ingredientes secos. • Subdividir la pasta en tres cuencos. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María. • Agregar la esencia de almendra en el primer recipiente, el chocolate en el segundo, las nueces trituradas en la tercera, y mezclar. • Verter primero la pasta a la almendra en el molde, luego la de chocolate. • Finalmente, cubrir con pasta de nueces. • Dejar enfriar en el frigorífico durante 4 horas. • Calentar el horno a 180 °C. • Untar cuatro bandejas. • Cortar la pasta a rebanadas de 5 mm de espesor y colocarlas sobre la bandeja a una distancia de 2,5 cm una de otra. • Hornear durante 10-12 minutos y ponerlas a enfriar en una rejilla.

- **220 g de harina blanca**
- **30 g de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **70 g de nueces peladas**
- **1 cucharada de bicarbonato**
- **125 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 yema de huevo**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 30-35 galletas
Preparación: 40 min + 4 horas en el frigorífico
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 2



DISCOS DE CHOCOLATE



Tamizar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal en un cuenco. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio hasta obtener un compuesto cremoso. • Incorporar el huevo, sin mezclar demasiado. • Añadir 125 g de chocolate fondant y la vainilla. • Dividir la pasta en dos partes. • Formar dos rollos de 5 cm de diámetro, envolverlos en el film transparente y tenerlos en el congelador un mínimo de cuatro horas. • Calentar el horno a 180 °C. • Cubrir dos bandejas de horno con papel de hornear. • Cortar la pasta en discos de 5 mm de espesor y colocarlos sobre la bandeja a una distancia de 2,5 cm unos de otros. • Hornear durante 10-12 minutos. • Ponerlos a enfriar sobre una rejilla. • Decorar las galletas con el chocolate blanco y el fondant restantes.

- **330 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **200 g de chocolate fondant**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **180 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 huevo grande**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **90 g de chocolate blanco**
- **Sal**

Cantidades para unas 30 galletas
Preparación: 40 min + 4 horas en el congelador
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 1





GALLETAS DE AVENA Y GOTAS DE CHOCOLATE



Llevar el horno a una temperatura de 180 °C y preparar dos bandejas. • Mezclar los copos de avena, los dos tipos de azúcar, la harina y la sal en un recipiente amplio. • Formar un hueco en el centro y unir la mantequilla, el huevo y la vainilla. • Agregar también las gotas de chocolate. • Dosificándola con una cucharilla, distribuir la pasta sobre la bandeja, previamente preparada, a una distancia de 8 cm entre cada porción. • Hornear durante 5-8 minutos o cuando estén doradas y el centro empiece a hervir a fuego lento. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar.

- **330 g de copos de avena**
- **90 g de gotas de chocolate fondant**
- **200 g de azúcar moreno de caña**
- **100 g de azúcar refinado**
- **20 g de harina blanca**
- **330 g de mantequilla**
- **1 huevo grande**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 24 galletas
Preparación: 20 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1



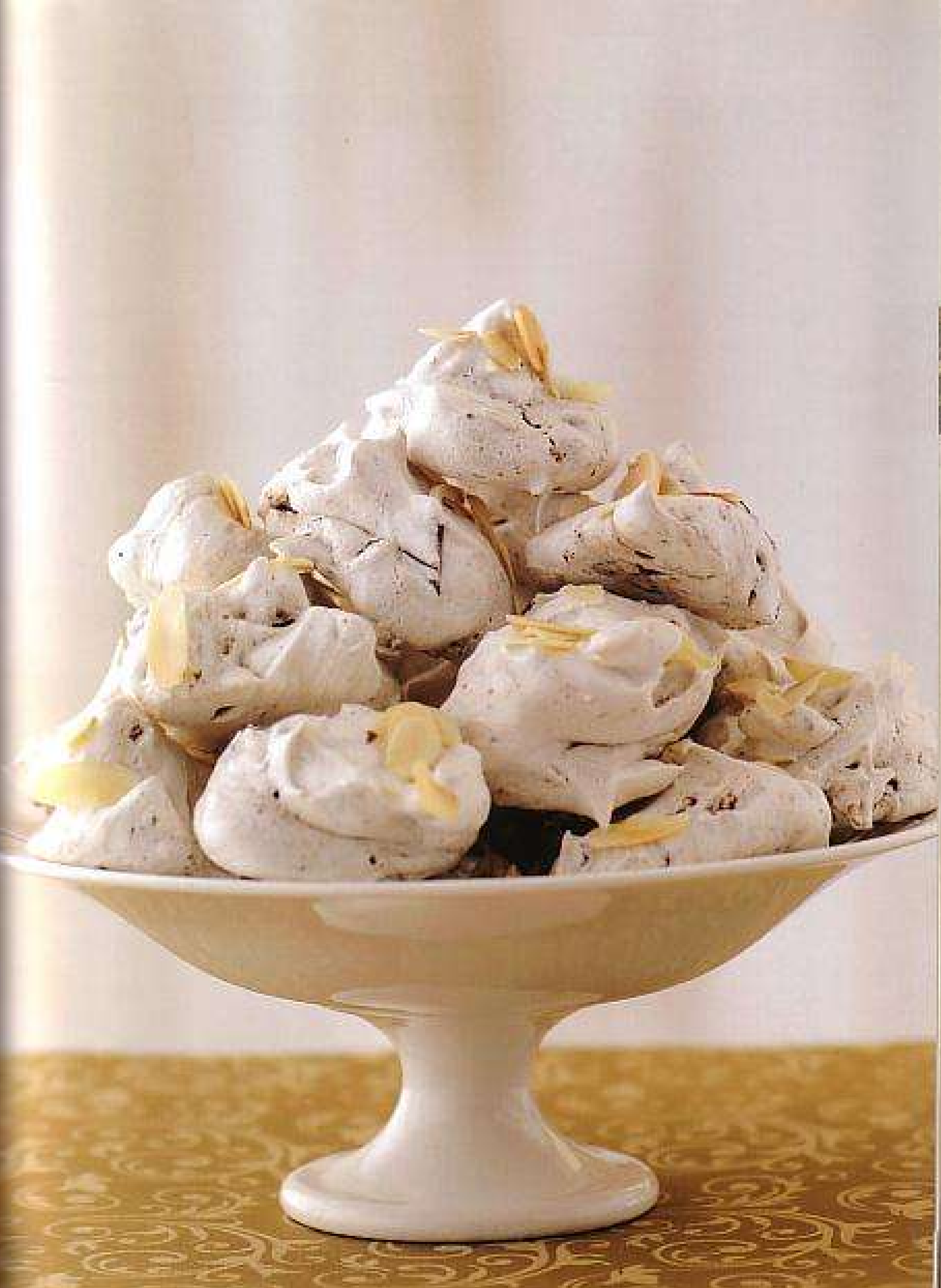
MERENGUE AL CHOCOLATE Y ALMENDRAS



Precalentar el horno a 130 °C y cubrir dos bandejas con papel de hornear. • Con la batidora eléctrica, a velocidad medio-alta, montar las claras con una pizca de sal en un recipiente amplio. • Incorporar gradualmente el azúcar a velocidad media. • Montar el compuesto a punto de nieve hasta que el azúcar esté disuelto, durante unos tres minutos. • Agregar el chocolate triturado, las almendras y la ralladura de naranja. • Verter el compuesto formando merengues grandes como nueces a una distancia de 2,5 cm entre sí sobre la bandeja previamente preparada. • Hornear durante 40-45 minutos, hasta que estén sólidos y ligeramente dorados. • Apagar el horno y dejar los merengues de 6 a 12 horas, hasta que estén completamente secos (rompa uno para cerciorarse).

- **125 g de chocolate fundido**
- **100 g de almendras tostadas**
- **4 claras de huevo**
- **150 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de ralladura de naranja**
- **Sal**

Cantidades para unos 36 merengues
Preparación: 30 min + de 6 a 12 horas para secarse
Cocción: 90 min
Dificultad: 1





GOTAS DE MERENGUE AL CACAO

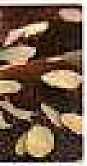
Calentar el horno a 130 °C. • Cubrir dos bandejas con papel de hornear. • Montar las claras con una pizca de sal en un recipiente amplio, con una batidora eléctrica a velocidad media, hasta que estén espumosas. • También con la batidora, pero a alta velocidad, incorporar gradualmente el azúcar, montando las claras a punto de nieve. • Incorporar también el cacao, la canela y la esencia de almendra. • Colocar la boquilla de estrella de 4 cm en la manga pastelera y llenarla con el compuesto. • Formar rositas sobre la bandeja, previamente preparada, a unos 2,5 cm de distancia. • Hornearlas durante 50-60 minutos, o hasta que estén crujientes y secas al tacto. • Dejarlas enfriar en la bandeja.

- **50 g de cacao amargo**
- **2 claras de huevo**
- **140 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **½ cucharadita de esencia de almendra**
- **Sal**

Cantidades para unas 25-30 galletas
Preparación: 25 min + de 6 a 12 horas para secarse
Cocción: 2 horas aprox.
Dificultad: 2



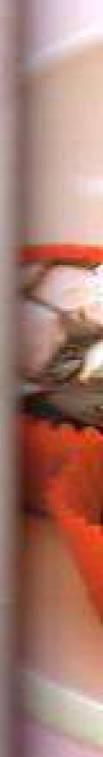
GALLETAS DE NUBES DE MERENGUE



Forrar un molde de horno cuadrado de 20 cm de lado con film transparente. • Hacer fundir la mantequilla con el azúcar de caña, el cacao y el sirope de maíz en un cacito a fuego bajo hasta que el azúcar esté completamente disuelto. • Fundir en un cuenco el chocolate triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor. • Unir el chocolate al compuesto preparado anteriormente, además de las nubes y las pasas sultanas. • Distribuir el compuesto en el centro de la película transparente y enrollarlo hasta formar un cilindro. • Ponerlo en el frigorífico durante cuatro horas, o hasta que haya solidificado. • Cortarlo a redondeles de 1 cm de espesor.

- **250 g de nubes marshmallow**
- **125 g de mantequilla**
- **10 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de sirope de maíz claro**
- **250 g de chocolate fondant**
- **180 g de uvas pasas sultanas**

Cantidades para unas 16-25 galletas
Preparación: 25 min + 4 horas para enfriarse
Dificultad: 1





TOPITOS A LA ALMENDRA Y CHOCOLATE



En un cacito, y a medio hervor, fundir al baño María el chocolate triturado toscamente con la mantequilla. • Agregar las galletas desmigadas y mezclar bien. • Cubrir con film transparente y mantener en el frigorífico durante una hora, o hasta que el compuesto se haya endurecido. • Formar bolas grandes como mandarinas, moldeándolas de forma que parezcan la nariz de un topo. • Pasar la mitad de cada bolita en el azúcar lustre cubriéndolas bien. • Decorar los pequeños topos con el confeti plateado a modo de ojos, las almendras por orejas y un pedacito de regaliz en la cola. • Mantenerlos 2 horas en el frigorífico.

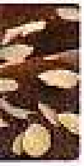
- **150 g de chocolate fondant**
- **60 g de nata fresca**
- **125 g de galletas waffer de chocolate**
- **50 g de azúcar al velo**
- **24 bolitas de confeti plateado**
- **24 láminas de almendra**
- **Tira de regaliz roja**

Cantidades para 12 galletas
Preparación: 20 min + 3 horas para enfriarse
Dificultad: 1





SALAMI DE CHOCOLATE CON ALBARICOQUES SECOS

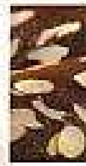


Mezclar las galletas desmigadas, las almendras, los albaricoques triturados finamente, las cerezas trituradas toscamente y las gotas de chocolate en un recipiente amplio. • En un cacito, poner a fundir el chocolate fondant, triturado toscamente, y la mantequilla al baño María, con el agua a medio hervor. • Retirarlo del fuego y dejarlo reposar 5 cm. • Verter el chocolate fundido sobre el compuesto previamente preparado y mezclar bien. • Ponerlo todo sobre una hoja de film transparente y formar un rollo de 25 cm de largo. • Envolverlo en el film y tenerlo 12 horas en el frigorífico. • Cortarlo a discos espesos de 1 cm. • Hacer fundir el chocolate blanco triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor, y utilizarlo para decorar las galletas.

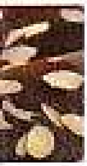
- **70 g de gotas de chocolate blanco**
- **150 g de chocolate fondant**
- **50 g de orejones de albaricoque secos**
- **80 g de galletas secas**
- **50 g de almendras tostadas**
- **50 g de cerezas confitadas**
- **40 g de mantequilla**
- **60 g de chocolate blanco**

Cantidades para unas 20 galletas
Preparación: 20 min + 12 horas para enfriarse
Dificultad: 1





GALLETAS CRUJIENTES CON DOBLE DE CHOCOLATE



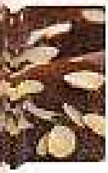
Cubrir cuatro bandejas de horno con papel de hornear. • En un cacito, ligar al baño María el chocolate fondant triturado toscamente, con el agua a medio hervor. • Mezclar las waffer desmigadas, las nueces brasileñas trituradas finamente, la leche condensada y el chocolate fondant fundido en un recipiente amplio. • Subdividir el compuesto en pelotas del tamaño de una nuez y distribuirlas sobre la bandeja a 2,5 cm de distancia entre sí, apretándolas ligeramente. • Mantener las galletas en el frigorífico durante 30 minutos, o hasta que sean consistentes al tacto. • Fundir al baño María el chocolate triturado toscamente, con el agua a medio hervor. • Una vez esté fundido, repartirlo sobre las galletas. • Decorarlas luego con los fideos de chocolate. • Dejar reposar durante 30 minutos.

- **60 g de chocolate fondant**
- **300 g de chocolate blanco**
- **90 g de fideos de chocolate**
- **310 g de galletas waffer de vainilla**
- **50 g de nueces de Brasil**
- **400 g de leche condensada azucarada**

Cantidades para 45-50 galletas
Preparación: 25 min
+ 30 min en el frigorífico
+ 30 min de reposo
Dificultad: 1



BOCADITOS DE NUBES DE MERENGUE Y CHOCOLATE



Cubrir una bandeja de horno con papel de hornear. • Fundir al baño María el chocolate blanco triturado toscamente, con el agua a medio hervor. • Retirar la cacerola del fuego y añadir las waffer de vainilla ligeramente desmigadas, las nueces brasileñas, los albaricoques, las cerezas confitadas trituradas toscamente y las nubes de merengue, mezclando bien. • Distribuir cucharaditas llenas del compuesto sobre la bandeja y mantenerla en el frigorífico durante una hora, o hasta que las galletas hayan solidificado. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María. • Retirar la cacerola del fuego y sumergir la mitad de las galletas en el chocolate. • Decorarlas con perlitas y otros. • Dejarlas reposar durante 30 minutos.

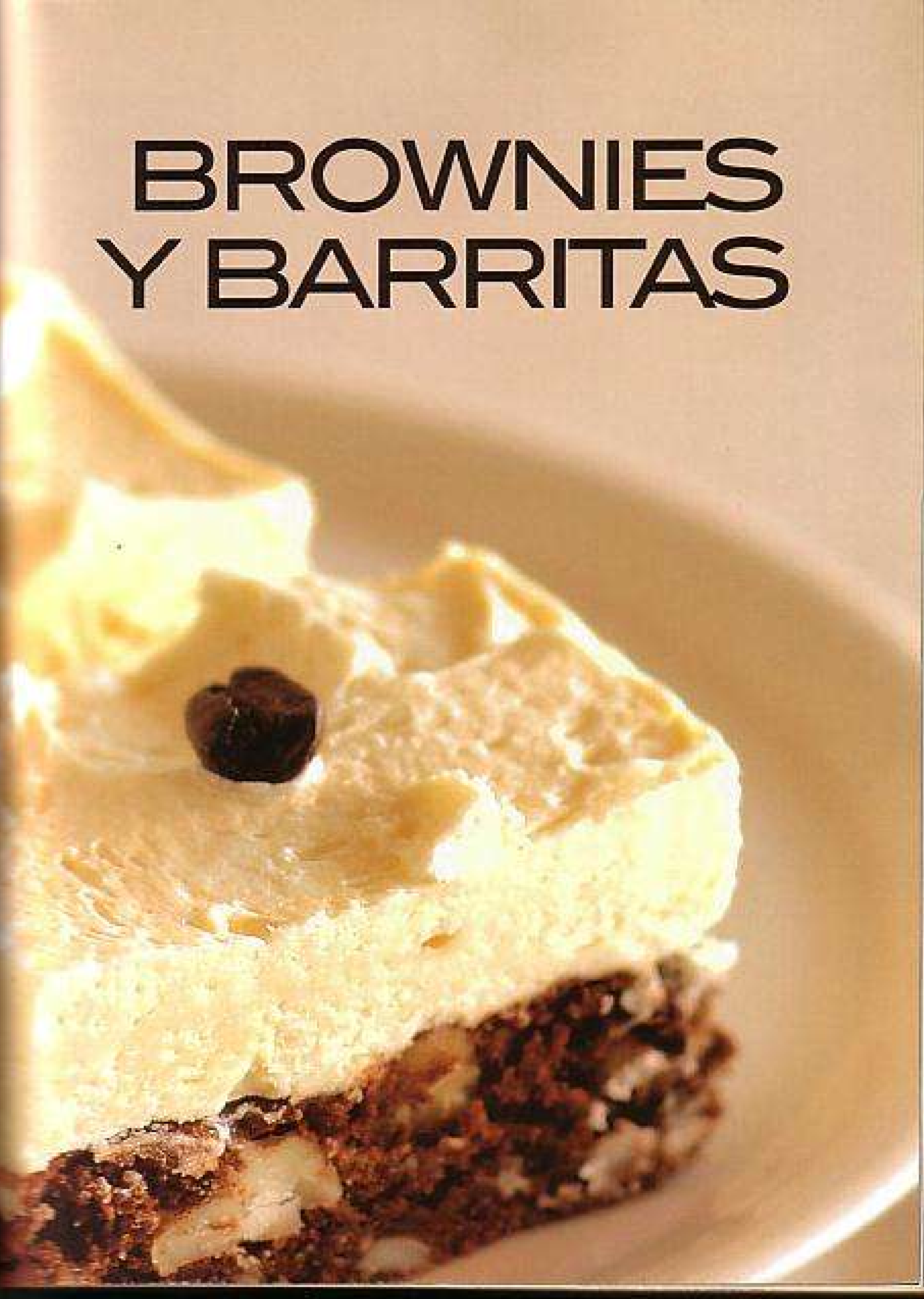
- **50 g de nubes marshmallow mignon**
- **150 g de chocolate blanco**
- **90 g de chocolate fondant**
- **20 g de galletas waffer de vainilla**
- **50 g de nueces del Brasil**
- **50 g de orejones de albaricoque**
- **4 cerezas confitadas**
- **Perlitas, estrellitas u otras decoraciones**

Cantidades para 18-20 galletas
Preparación: 20 min
Enfriamiento: 90 min
Dificultad: 1





BROWNIES Y BARRITAS



BROWNIES CON AZÚCAR DE CAÑA Y AVELLANAS

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 20 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y la pizca de sal en un recipiente de capacidad media. • Poner la mantequilla en un cacito a fuego medio y dorarla durante 3-5 minutos. • Dejarla enfriar durante unos 20 minutos. • Incorporar el huevo, la vainilla y los ingredientes secos y mezclar brevemente. • Agregar la mitad del chocolate y de las avellanas triturados toscamente. • Verter el compuesto así obtenido en el molde previamente preparado. • Decorar con las nueces y el chocolate restantes. • Hornear los brownies hasta que estén cuajados por dentro, durante 25-30 minutos. • Si se introduce un mondadientes en el centro, debe salir ligeramente pegajoso. • Dejar enfriar los brownies en el molde sobre una rejilla durante, al menos, una hora antes de servirlos.

- **150 g de harina blanca**
- **200 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **75 g de avellanas**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **60 g de mantequilla**
- **1 huevo grande**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **180 g de gotas de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para unos 12 brownies
Preparación: 30 min + 20 min para enfriar
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1







BROWNIES FONDANT



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 33 x 23 cm con papel de hornear. • Colocar la mantequilla junto con la mitad del chocolate fondant triturado en una cacerola para cocerlo al baño María y disolverlo completamente. • Retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar brevemente. • Trabajar los huevos y los dos tipos de azúcares en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a velocidad media, mezclando bien. • Agregar una pizca de sal, el chocolate, la mantequilla fundida y la esencia de vainilla, sin mezclar demasiado. • Incorporar gradualmente la harina y por fin la otra mitad del chocolate fondant triturado. • Verter el compuesto así obtenido en el molde previamente preparado. • Hornearlo hasta que esté cuajado por dentro, durante 25-30 minutos. • Si se introduce un mondadientes en el centro, debe salir ligeramente pegajoso. • Dejarlo enfriar en el molde colocado sobre una rejilla durante 30 minutos. • Extraer el bizcocho del molde ayudándose con el papel de hornear y pasarlo a una tabla de cortar. • Fundir el chocolate con leche triturado al baño María y verterlo sobre los brownies. • Ponerlo en el frigorífico durante 15 minutos antes de cortar las porciones.

- **150 g de harina blanca**
- **250 g de chocolate fondant**
- **250 g de mantequilla**
- **4 huevos grandes**
- **250 g de azúcar refinado**
- **50 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **1 cucharadita y ½ de esencia de vainilla**
- **200 g de chocolate con leche**
- **Sal**

Cantidades para unos 24 brownies
Preparación: 30 min + 45 min para enfriarse
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1



BARRITAS DE CHOCOLATE AL LICOR



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 20 cm con papel de hornear. • Tamizar 100 g de harina, la levadura, tres cucharadas de cacao y una pizca de sal en una terrina de una capacidad media. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un cazo con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una crema clara. • Agregar el huevo, sin mezclar demasiado. • Con la batidora a baja velocidad, incorporar los ingredientes secos. • Verter el compuesto sobre una superficie ligeramente enharinada y formar un cuadrado de aproximadamente 1 cm de espesor. • Envolverlo en film transparente y tenerlo 30 minutos en el frigorífico. • Extender la pasta con el fin de formar un cuadrado de 20 cm de lado sobre una superficie espolvoreada con harina de cacao. • Pasarla al molde y hornearla durante 20 minutos, hasta que esté sólida y haya subido. • Preparar el relleno y distribuirlo sobre la base. • Hornear durante 30-35 minutos más, hasta que el compuesto haya cuajado realmente: la superficie deberá estar ligeramente hinchada y burbujeante. • Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla durante 45 minutos. • Sacarlo del molde antes de que esté completamente frío, ayudándose con el papel de hornear. • Preparar la glasa y cubrir el bizcocho de modo uniforme. • Dejarlo solidificar y cortarlo en barritas.

Relleno: poner la mantequilla, el jarabe de maíz, la leche, el chocolate, el azúcar y el cacao en una cacerola de capacidad media a fuego bajo.

- **110 g de harina blanca**
- **4 cucharadas de cacao holandés en polvo**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **90 g de mantequilla**
- **4 cucharadas de azúcar refinado**
- **1 huevo grande**
- **Sal**

Relleno

- **2 cucharadas de licor de chocolate**
- **150 g de mantequilla**
- **3 cucharadas de jarabe de maíz claro**
- **3 cucharadas de leche**
- **60 g de chocolate fondant**
- **200 g de azúcar refinado**
- **150 g de cacao holandés en polvo**
- **1 cucharada de maicena**
- **4 huevos grandes**
- **2 cucharadas de nata agria**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

• Mezclar durante unos 15 minutos, hasta que el chocolate se disuelva. • Poner la maicena en un cuenco de tamaño medio e incorporar los huevos. • Añadir aproximadamente un tercio del chocolate fundido, revolviendo la mezcla con rapidez. • Verter el chocolate restante y mezclar bien. • Agregar finalmente la nata agria, el licor de chocolate y la vainilla.

Glasa: meter el chocolate triturado muy finamente en un cazo. • Calentar el licor de chocolate blanco hasta que esté a punto de hervor. • Verterlo sobre el chocolate y mezclar bien. • Añadir el azúcar lustre y mezclar nuevamente. • Incorporar leche suficiente como para obtener una glasa líquida.

Glasa

- **60 g de chocolate blanco**
- **4 cucharadas de licor de chocolate blanco**
- **100 g de azúcar lustre**
- **1-2 cucharadas de leche**

Cantidades para unas 16 barritas
Preparación: 60 min + unos 60 min más para enfriarse
Cocción: 50-55 min
Dificultad: 2







BROWNIES GLASEADOS AL BOURBON



Precalentar el horno a una temperatura de 160 °C. • Forrar un molde cuadrado de 23 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina, el bicarbonato y una pizca de sal en un cuenco pequeño. • Fundir la mantequilla con el azúcar en una cazuela de tamaño medio a fuego bajo, mezclando continuamente. • Apartar la cacerola del fuego y agregar dos cucharadas de agua, el chocolate y la vainilla, mezclando hasta que el compuesto sea homogéneo. • Incorporar los huevos de uno en uno. • Añadir los ingredientes secos y las nueces. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornear los brownies hasta que estén sólidos en el centro, durante 25-30 minutos. • Si se introduce un mondadientes en el centro, debe salir ligeramente pegajoso. • Dejar los brownies en el molde y emborracharlos con el bourbon. • Dejar enfriar completamente. • Preparar la glasa y verterla sobre los brownies. • Hay que dejarla enfriar antes de servirlos.

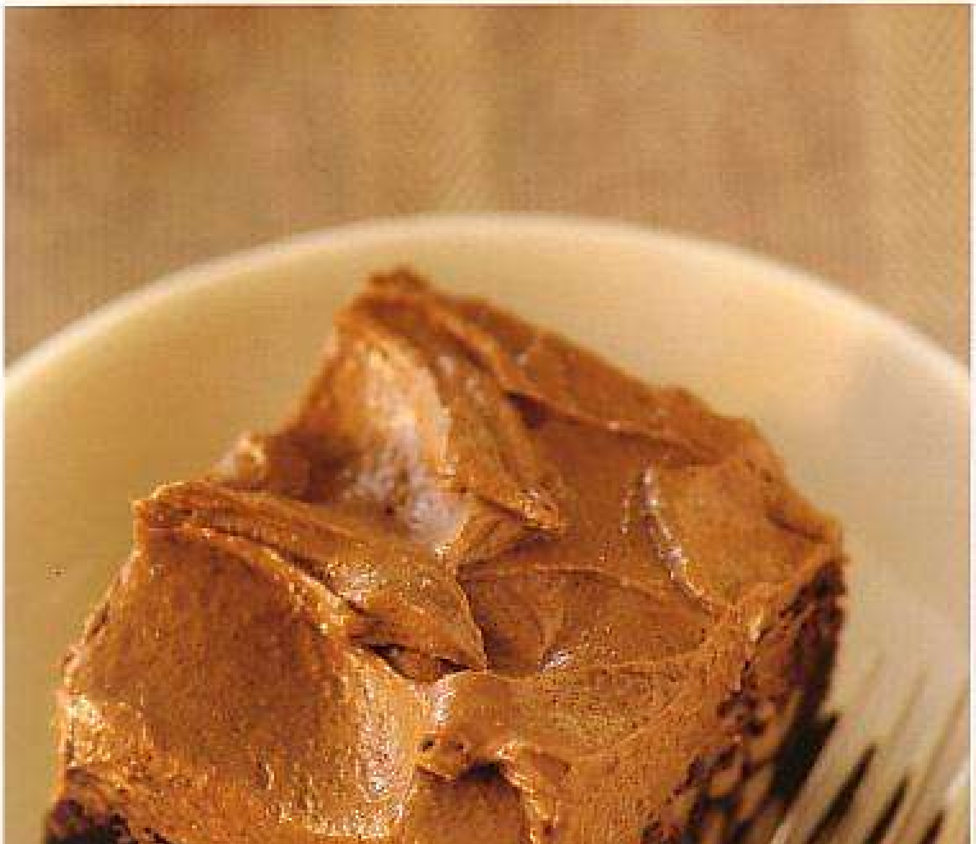
Glasa: fundir al baño María el chocolate triturado toscamente, con el agua apenas a punto de hervor. • Agregar gradualmente la leche y mezclar bien. • Cocer a fuego medio, batiendo hasta que el compuesto sea muy denso. • Apartarlo del fuego y dejarlo enfriar. • Trabajar la mantequilla, el azúcar y la vainilla en un recipiente amplio con una batidora a alta velocidad hasta obtener una crema. • Siempre batiendo a alta velocidad, incorporar gradualmente el chocolate fundido frío hasta obtener una crema sólida.

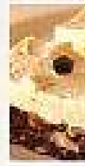
- **150 g de harina blanca**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **150 g de azúcar**
- **90 g de mantequilla**
- **180 g de gotas de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 huevos grandes**
- **150 g de nueces trituradas**
- **0,6 dl de bourbon**
- **Sal**

Glasa

- **250 g de chocolate fondant**
- **2,5 dl de leche**
- **200 g de azúcar refinado**
- **250 g de mantequilla**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para unos 16 brownies
Preparación: 30 min
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 1







CUADRADOS AL CAPPUCCINO

Precalentar el horno a 160 °C. • Forrar un molde cuadrado de 23 cm de lado con papel de hornear. • Fundir el chocolate al baño María, con el agua apenas al punto de hervor. • Separar del fuego y dejarlo enfriar ligeramente. • Batir la mantequilla, el azúcar y la vainilla en un cuenco de capacidad media con una batidora a alta velocidad hasta obtener una crema clara. • Incorporar los huevos, uno a uno, batiendo. • Agregar la harina, el café y una pizca de sal. • Añadir también las nueces trituradas toscamente y el chocolate y mezclar bien. • Verter el compuesto así obtenido en el molde previamente preparado. • Hornear el pastel hasta que esté sólido en el centro, durante 25-30 minutos. • Si se introduce un mondadientes en el centro, debe salir ligeramente pegajoso. • Dejar enfriar en el molde durante 15 minutos. • Calentar la mermelada de albaricoque y verterla sobre el pastel. • Luego hay que dejarlo enfriar completamente en el molde. • Preparar la glasa y verterla sobre el pastel. • Cortarlo en 16 o 20 cuadraditos o barritas y decorar cada pieza con un grano de café.
Glasa: trabajar la mantequilla y el azúcar lustre con la vainilla en un recipiente a media velocidad hasta obtener una crema clara.

- **100 g de harina blanca**
- **250 g de chocolate fondant**
- **60 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **100 g de nueces de macadamia**
- **2 cucharadas de mermelada de albaricoque**
- **Sal**

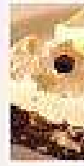
Glasa

- **250 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar lustre**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **16-20 granos de café para decorar**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 45 min + 15 min para enfriarse
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1







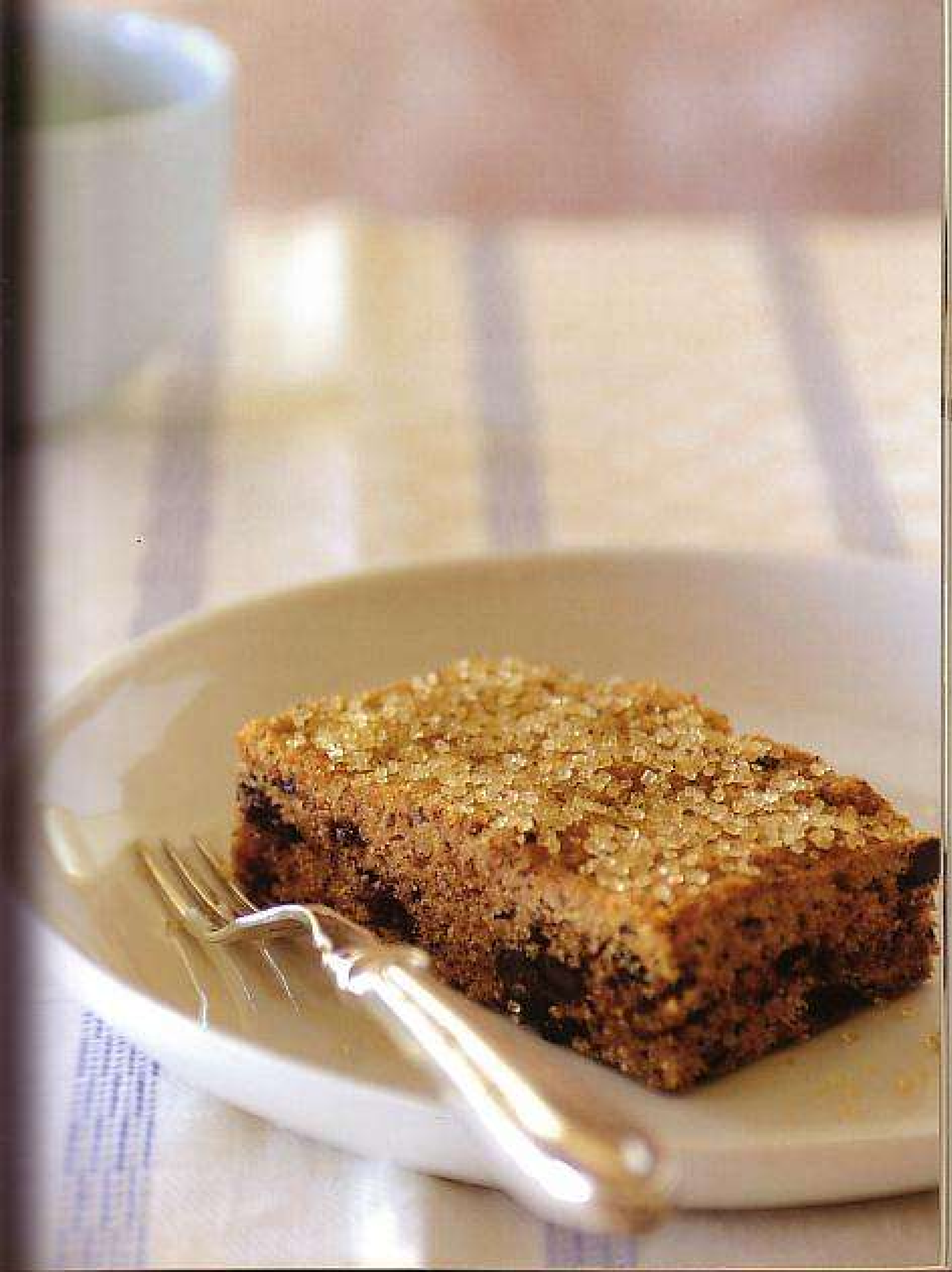
BARRITAS PICANTES DE CALABAZA Y CHOCOLATE



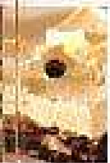
Precalentar el horno a 160 °C. • Forrar un molde de 33 x 23 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, la canela, el azúcar, el jengibre, el bicarbonato, la nuez moscada, la pimienta, los clavos de olor y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un cuenco amplio con una batidora a alta velocidad hasta obtener una crema clara. • Agregar los huevos, de uno en uno, mezclando brevemente. • Con la batidora a baja velocidad, añadir la calabaza y luego los ingredientes secos. • Incorporar también las gotas de chocolate y la esencia de vainilla. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornear durante 35-40 minutos, hasta que el pastel empiece a despegarse de los lados del molde. • Controlar la cocción con un mondadientes: tiene que salir seco. • Dejar enfriar en el molde. • Extraer el pastel ayudándose con el papel de hornear y cortarlo a barritas o a cuadrados.

- **300 g de harina blanca**
- **200 g de puré de calabaza de lata**
- **270 g de gotas de chocolate fondant**
- **1 cucharadita y ½ de canela en polvo**
- **1 cucharadita de jengibre molido**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **½ cucharadita de nuez moscada en polvo**
- **½ cucharadita de pimienta de cayena**
- **¼ de cucharadita de clavo de olor molido**
- **250 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 24 barritas
Preparación: 30 min
Cocción: 35-40 min
Dificultad: 1



BROWNIES AL PLÁTANO



Calentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde de 28 x 18 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • En un cacito, fundir el chocolate triturado toscamente, la mantequilla y el azúcar de caña al baño María, con el agua a punto de hervir. • Retirar el cazo del fuego y agregar las nueces de Brasil trituradas toscamente, los huevos batidos y el plátano aplastado. • Incorporar también los ingredientes secos. • Verter uniformemente el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornear durante 25-35 minutos, o hasta que esté más bien consistente al tacto. • No pasarse de cocción. • Dejarlo enfriar completamente en el molde, espolvorear el azúcar lustre y cortarlo en cuadros regulares.

- **225 g de harina blanca**
- **2 plátanos maduros**
- **20 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **180 g de chocolate fondant**
- **180 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar moreno de caña**
- **100 g de nueces del Brasil**
- **3 huevos**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **Sal**

Cantidades para unos 22-23 brownies
Preparación: 20 min
Cocción: 25-35 min
Dificultad: 1







CUADRADOS AL CACAO Y MERMELADA DE NARANJA

Calentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde de 20 cm de diámetro con papel de hornear. • Tamizar la harina, el cacao y una pizca de sal en un cuenco. • Trabajar la mantequilla, el azúcar y el azúcar lustre en un recipiente con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener un compuesto cremoso. • Incorporar también los ingredientes secos. • Llenar el molde con el compuesto, comprimiéndolo y formando una capa lisa y uniforme. • Pincharla con el tenedor. • Hornear durante 25-30 minutos, o hasta que sea consistente al tacto. • Dejar enfriar durante 10 minutos. • Preparar el relleno, distribuirlo sobre la base de pasta y hornearlo 5 minutos más. • Dejarlo enfriar y poner el molde en el frigorífico durante 30 minutos más. • Pasar el pastel a una tabla de cortar, ayudándose con el molde de papel de hornear, y cortarlo a cuadrados.

Relleno: mezclar el zumo y la corteza de la naranja, 1 dl de agua, la maicena y el zumo de limón en un cacito a fuego medio. • Llevarlo a ebullición, mezclando hasta que espese. • Retirar del fuego, añadir la mantequilla y la mermelada y mezclar bien.

Glasa: llevar la nata y el sirope de maíz a ebullición en un cacito. • Retirar del fuego y agregar el chocolate triturado, mezclando hasta que el compuesto esté homogéneo.

- **150 g de harina blanca**
- **20 g de cacao amargo**
- **250 g de mantequilla**
- **70 g de azúcar refinado**
- **50 g de azúcar lustre**
- **Sal**

Relleno

- **1,25 dl de zumo de naranja**
- **La corteza de 1 naranja**
- **350 g de maicena**
- **1 cucharadita de zumo de limón**
- **10 g de mantequilla**
- **160 g de mermelada de naranja**

Glasa

- **3 cucharadas de nata fresca**
- **1 cucharadita y ½ de jarabe de maíz**
- **90 g de chocolate fondant**

Cantidades para unos 16-20 cuadrados
Preparación: 45-50 min + 90 min en el frigorífico
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 2





CUADRADOS AL CHOCOLATE Y MENTA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 28 x 18 cm con papel de hornear. • Para la base: tamizar la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un cuenco. • Añadir el azúcar y la mantequilla a pedacitos pequeños hasta obtener un compuesto granuloso. • Incorporar también el huevo, ligeramente batido junto con 6 cucharadas de agua. • Llenar el molde con el compuesto, comprimiéndolo bien y formando un estrato liso. • Hornearlo de 15 a 20 minutos, o hasta que esté consistente al tacto. • Preparar la glasa y verterla sobre el relleno y decorar la superficie con la ayuda de un tenedor. • Dejar reposar durante 30 minutos y cortar el pastel a cuadrados.

Relleno: mezclar bien el azúcar lustre y el licor de menta. • Unir leche suficiente como para obtener una salsa densa.

Glasa: fundir el chocolate triturado toscamente y la mantequilla en un cacito al baño María.

- **100 g de harina blanca**
- **20 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **70 g de azúcar**
- **20 g de mantequilla**
- **1 huevo**
- **Sal**

Relleno a la menta

- **330 g de azúcar lustre**
- **1 cucharada de licor de menta**
- **1-2 cucharadas de leche**

Glasa

- **125 g de chocolate fondant**
- **60 g de mantequilla**

Cantidades para unos 36-45 cuadrados
Preparación: 40 min + 30 min de reposo
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 2



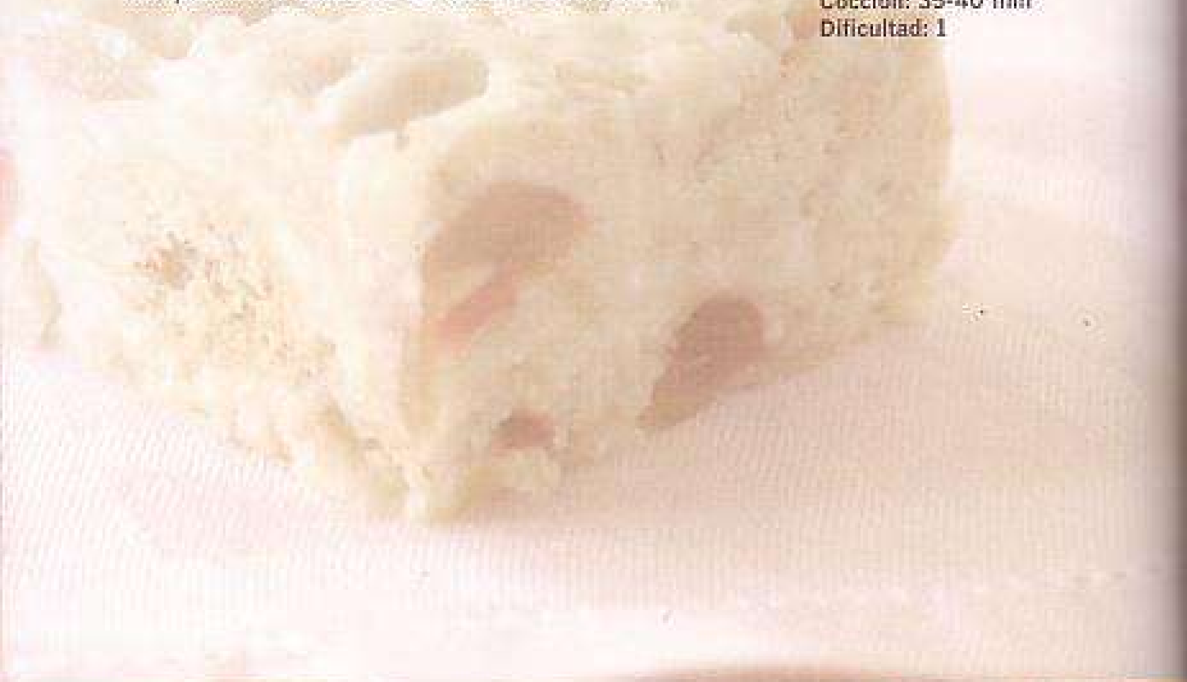


BARRITAS AL CHOCOLATE

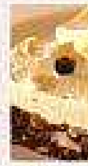
Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde de 33 x 23 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un cuenco. • Fundir el chocolate triturado toscamente con la mantequilla al baño María, con el agua a medio hervor. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Trabajar los huevos, el azúcar de caña y la vainilla en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema clara y densa. • Con una espátula, incorporar el chocolate fundido y luego los ingredientes secos. • Verter la pasta en el molde previamente preparado. • Hornear durante 35-40 minutos, o hasta que la superficie esté seca y la tarta consistente al tacto. • Dejarla enfriar complemente antes de cortarla a cuadrados.

- **75 g de harina blanca**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **180 g de chocolate fondant**
- **375 g de mantequilla**
- **5 huevos**
- **440 g de azúcar moreno de caña**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unas 16-25 barritas
Preparación: 35 min
Cocción: 35-40 min
Dificultad: 1







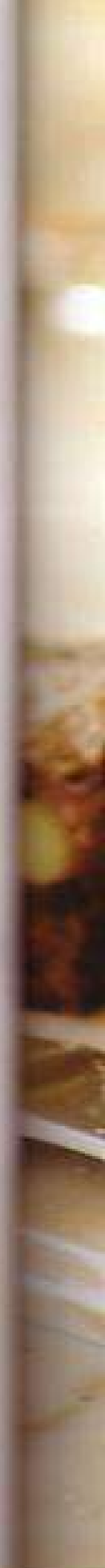
BOCCONCINI AL CHOCOLATE Y PASAS



Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde de 28 x 18 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, la canela, el clavo de olor, el cardamomo y una pizca de sal en un cuenco. • Llevar el ron a ebullición mezclado con una cucharada de agua y las pasas sultanas oscuras en un cacito. • Retirarlo del fuego y dejar macerar las uvas durante 15 minutos. • Mezclar las sultanas claras con las oscuras, las cerezas cortadas por la mitad, las nueces y las almendras trituradas toscamente en un recipiente amplio. • Con una espátula, incorporar a cucharadas la mezcla de harina y especies. • Fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor. • Trabajar la mantequilla y el azúcar de caña en un recipiente con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener un compuesto cremoso. • Agregar la corteza de la naranja y el chocolate fundido. • Incorporar los huevos levemente batidos, sin mezclarlos demasiado. • Amalgamar, poco a poco, los ingredientes secos, las sultanas maceradas en ron y, por fin, el zumo de naranja. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado, nivelando la superficie. • Hornear durante 60-75 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: estará bien cuando éste salga seco. • Enfriar la tarta, espolvorearla con azúcar lustre y cortarla a cuadrados.

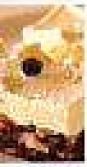
- **225 g de harina blanca con levadura**
- **90 g de chocolate fondant**
- **90 g de uva sultana oscura**
- **90 g de uva sultana clara**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **½ cucharadita de clavos de olor molidos**
- **¼ de cucharadita de cardamomo molido**
- **1,25 dl de ron oscuro**
- **75 g de cerezas confitadas**
- **100 g de nueces peladas**
- **100 g de almendras**
- **180 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar moreno de caña**
- **La corteza de 1 naranja**
- **3 huevos**
- **3 cucharadas de zumo de naranja**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **Sal**

Cantidades para 30 bocconcini
Preparación: 45 min
Cocción: 60-75 min
Dificultad: 2





CUADRADOS DE COCO



Calentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 26 x 36 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, el coco rallado, el azúcar, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Con una cucharadita de madera, incorporar la mantequilla hasta obtener un compuesto granuloso. • Verter uniformemente todo el contenido en el molde. • Hornear durante 25-30 minutos, o hasta que la superficie esté ligeramente dorada. • Dejar enfriar en el molde.

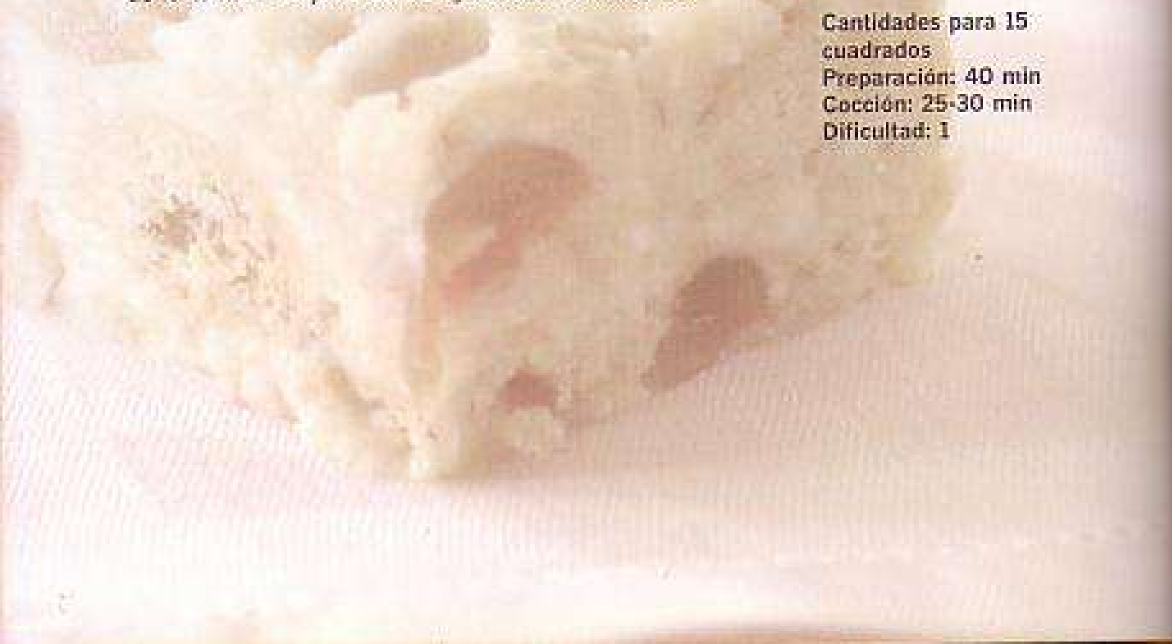
Guarnición a la menta: mezclar el azúcar lustre, la esencia de menta y el colorante verde en un cacito. • Agregar agua tibia en cantidad suficiente como para formar una crema que nos permita extenderla en una capa lisa. • Utilizarla para decorar la superficie de la tarta. • Dejarla enfriar y cortarla a cuadros.

- **150 g de harina blanca**
- **125 g de coco seco**
- **50 g de azúcar**
- **10 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **125 g de mantequilla**
- **Sal**

Guarnición a la menta

- **250 g de azúcar lustre**
- **½ cucharadita de esencia de menta**
- **½ cucharadita de colorante alimentario verde**

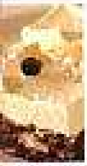
Cantidades para 15 cuadrados
Preparación: 40 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1







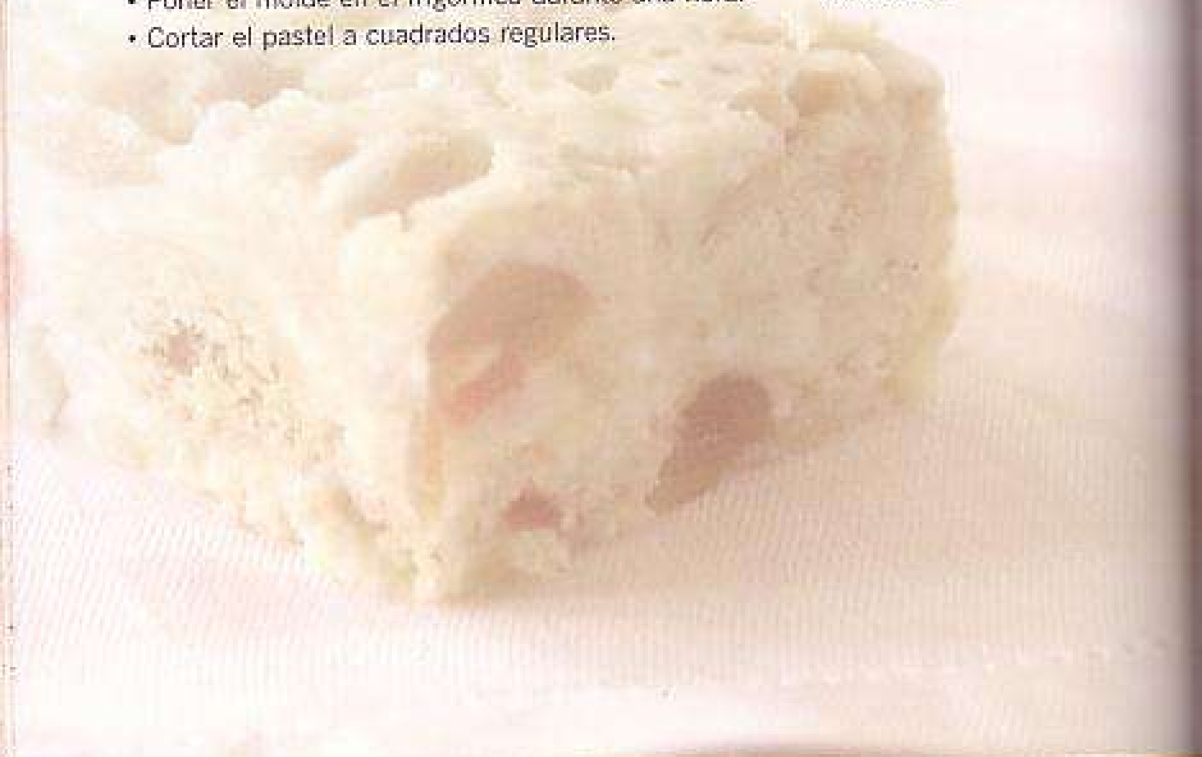
PASTELES DE GALLETAS SECAS Y CHOCOLATE



Forrar un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de hornear. • Fundir la mantequilla a fuego bajo en una cacerola. • Agregar el cacao, el azúcar de caña y el sirope de maíz. • Llevar a ebullición y dejar hervir durante un minuto. • Retirar la cacerola del fuego e incorporar las galletas secas machacadas. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado, aplastando ligeramente la masa. • Fundir el chocolate triturado toscamente en un cacito al baño María, con el agua a medio hervor. • Verter el chocolate fundido sobre la base y, con el cuchillo, alisar la cobertura de chocolate. • Poner el molde en el frigorífico durante una hora. • Cortar el pastel a cuadrados regulares.

- **250 g de galletas secas**
- **125 g de chocolate fondant**
- **250 g de mantequilla**
- **40 g de cacao amargo**
- **10 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **2 cucharadas de jarabe de maíz claro**

Cantidades para 12-25 pasteles
Preparación: 15 min + 60 min para enfriarse
Dificultad: 1





DELICIAS AL CARAMELO Y AL CHOCOLATE FONDANT



Calentar el horno a una temperatura de 170 °C. • Forrar un molde de 30 x 23 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura, y una pizca de sal en un recipiente. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un cuenco amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema. • Incorporar también los ingredientes secos. • Distribuir uniformemente el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornear durante 10-15 minutos, o hasta que la superficie del bizcocho esté ligeramente dorada. • Preparar el caramelo y distribuirlo uniformemente sobre la base. • Fundir el chocolate en un cacito al baño María con el agua a medio hervor. • Verterlo sobre la capa de caramelo y dejar que endurezca durante 30 minutos. • Cortar el pastel a rectángulos. **Guarnición**: fundir la mantequilla con el azúcar, el sirope de maíz y la leche condensada en un cazo de tamaño medio a fuego bajo, mezclando continuamente. • Retirar el cazo del fuego y dejar enfriar.

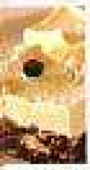
- **150 g de harina blanca**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **125 g de mantequilla**
- **50 g de azúcar**
- **250 g de chocolate fondant**
- **Sal**

Caramelo

- **125 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar**
- **2 cucharadas de jarabe de maíz claro**
- **1 taza (4 dl) de leche condensada azucarada**

Cantidades para unas 20-24 delicias
Preparación: 20 min + 30 min para endurecerse
Cocción: 10 min
Dificultad: 2



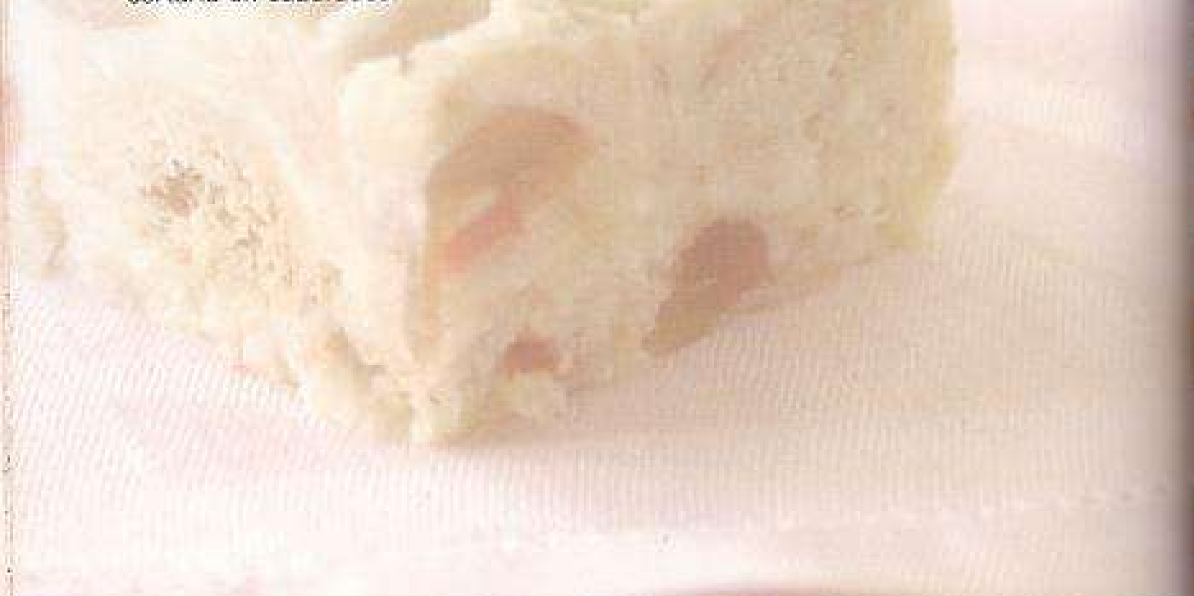


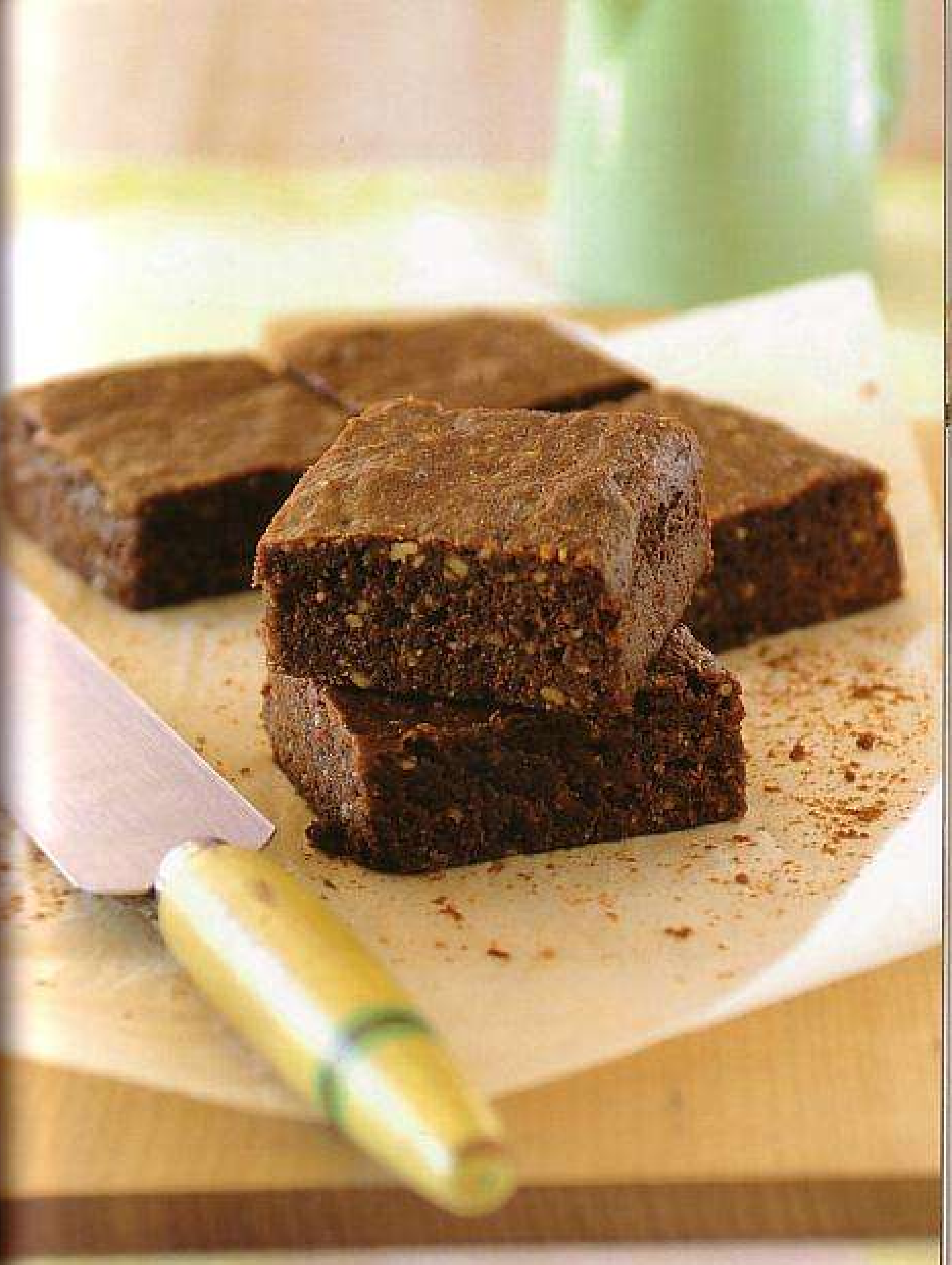
BROWNIES CON MIEL Y NUECES

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 33 x 23 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Fundir el chocolate triturado toscamente en un cacito al baño María, con el agua apenas hirviendo, junto con la mantequilla. • Pasar el chocolate fundido a un recipiente amplio y dejarlo enfriar durante 5 minutos. • Agregar el azúcar y la miel. • Incorporar los huevos, sin mezclarlos mucho. • Añadir también los ingredientes secos y las nueces finamente trituradas. • Verter uniformemente el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornearlo durante 30-35 minutos, o hasta que esté seco por encima y más bien consistente al tacto. • Dejar enfriar la tarta completamente antes de cortarla en cuadrados.

- **150 g de harina blanca**
- **1,25 dl de miel**
- **100 g de nueces**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **180 g de chocolate fondant**
- **125 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar**
- **2 huevos**
- **Sal**

Cantidades para unas 36-45 brownies
Preparación: 20 min
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 1





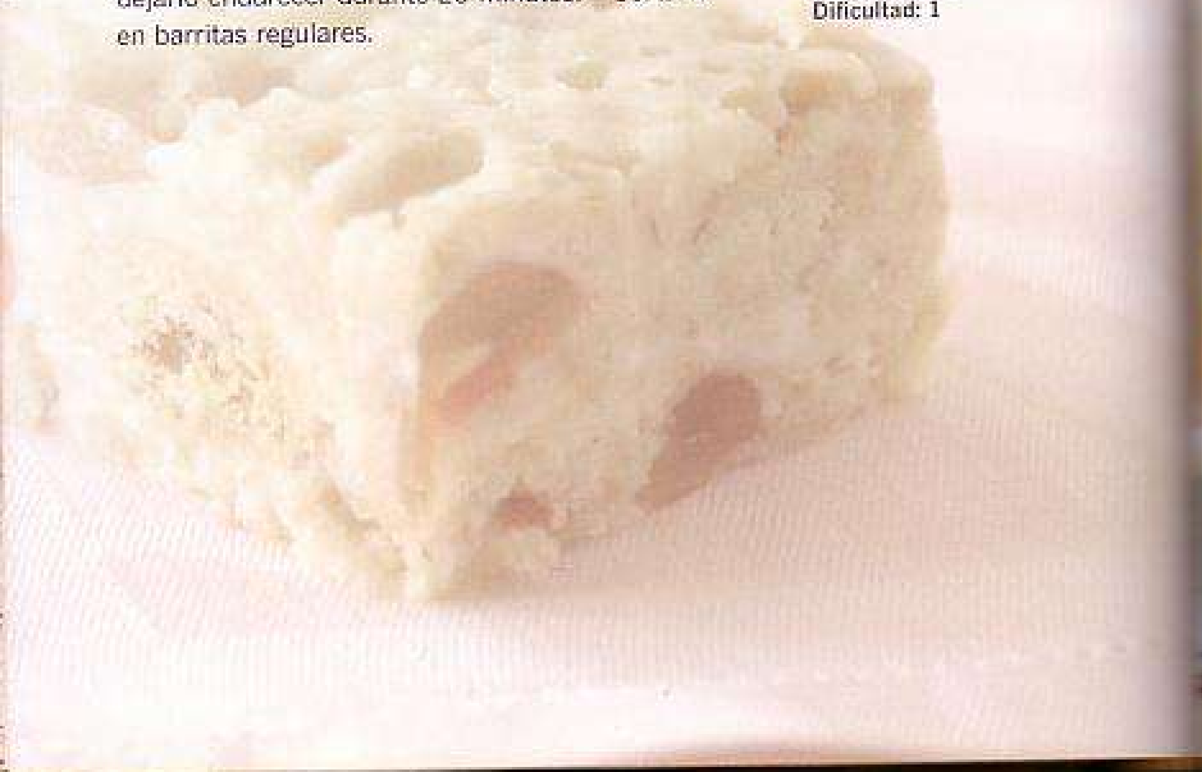
BARRITAS BLANDAS DE CHOCOLATE Y FRUTA



Preparar un molde de 26 x 36 cm. • Fundir la mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio, a fuego medio. • Retirarlo del fuego y agregar los dátiles deshuesados y las cerezas finamente triturados, las sultanas y el arroz hinchado, mezclando bien. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado en un estrato uniforme, repartiéndolo bien. • Mantenerlo 2 horas en el frigorífico, o hasta que el compuesto haya solidificado. • En un cacito al baño María, fundir el chocolate toscamente triturado, con el agua apenas hirviendo. • Verterlo sobre el pastel y dejarlo endurecer durante 20 minutos. • Cortarlo en barritas regulares.

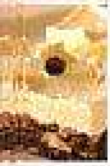
- **250 g de chocolate fondant**
- **125 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar**
- **175 g de dátiles**
- **70 g de cerezas**
- **45 g de pasas sultanas**
- **200 g de arroz hinchado**

Cantidades para 16 barritas
Preparación: 40 min + 2 horas y 20 min para enfriarse
Dificultad: 1





BROWNIES AL CHOCOLATE Y NUECES DEL BRASIL



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Disolver el chocolate triturado toscamente con la mantequilla al baño María, con el agua a medio hervor. • Traspasar el chocolate fundido a un recipiente mediano, y dejarlo enfriar durante 5 minutos. • Añadir el chocolate blanco, el chocolate con leche y la mitad de las nueces del Brasil trituradas. • Agregar los huevos. • Incorporar también los ingredientes secos. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornear durante 35-40 minutos, o hasta que la superficie este seca y sea más bien consistente al tacto. • Espolvorear la superficie con el resto de las nueces trituradas. • Dejarlo enfriar completamente y cortarlo a rectángulos.

- **225 g de harina blanca**
- **200 g de chocolate fondant**
- **200 g de nueces de Brasil**
- **125 g de mantequilla**
- **180 g de gotas de chocolate blanco**
- **180 g de gotas de chocolate con leche**
- **2 huevos**
- **Sal**

Cantidades para unos 16-25 brownies
Preparación: 20 min
Cocción: 35-40 min
Dificultad: 1





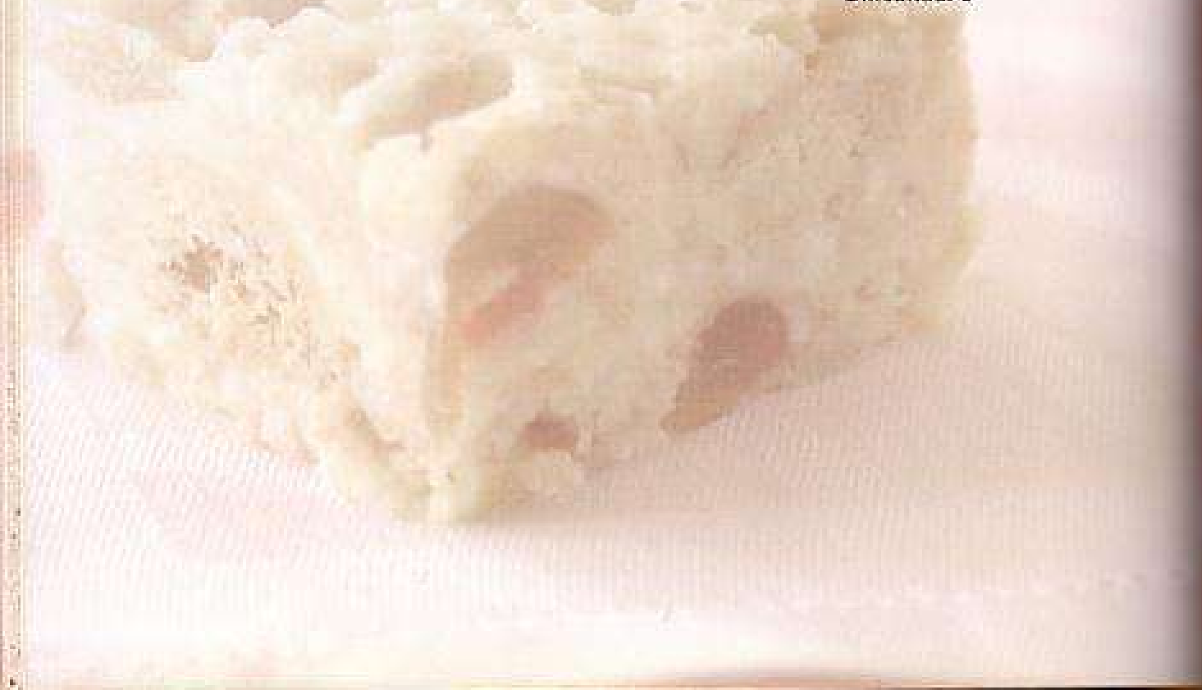


CROCANTE DE CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRAS AMARGAS

Forrar un molde de 20 cm de lado con papel de hornear. • Fundir el chocolate triturado toscamente con la mantequilla en un cazo al baño María, con el agua a punto de hervor. • Añadir las almendras desmenuzadas, las virutas de coco, las cerezas cortadas y las almendras a láminas, mezclando bien. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado, nivelándolo con cuidado. • Ponerlo 4 horas en el frigorífico, o hasta que esté solidificado. • Cortarlo en cuadrados con un cuchillo previamente sumergido en agua caliente.

- **300 g de chocolate blanco**
- **90 g de almendras amargas**
- **150 g de mantequilla**
- **40 g de nata fresca**
- **20 g de coco**
- **100 g de cerezas confitadas**
- **50 g de almendras tostadas**

Cantidades para 20 crocantes
Preparación: 30 min + 4 horas para enfriarse
Dificultad: 1





CUADRADOS DE ARROZ HINCHADO

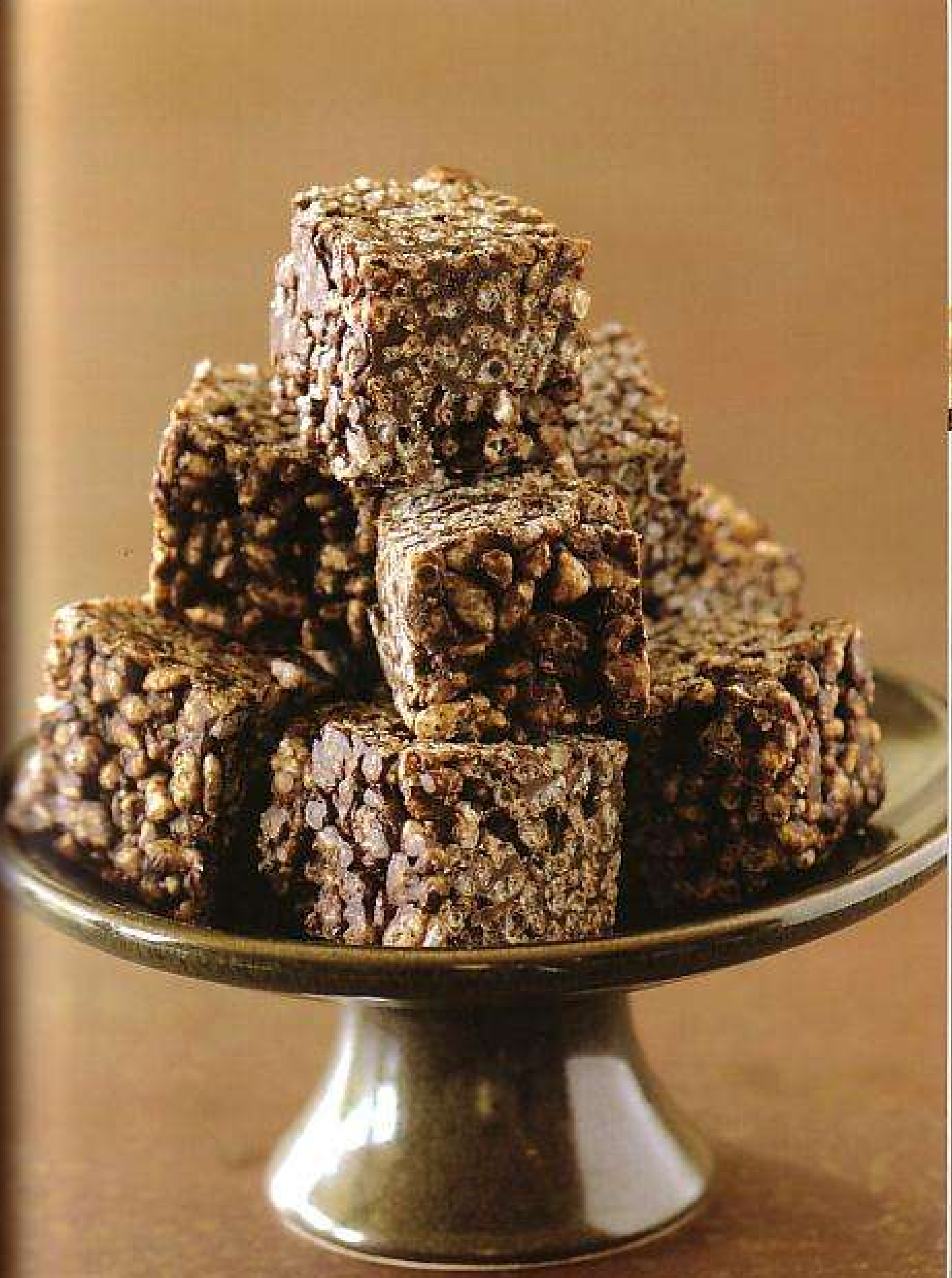


Untar un molde de 28 x 18 cm con el aceite. • Calentar la leche condensada en una cacerola de tamaño medio, a fuego bajo, durante 3 minutos, mezclando continuamente. • Agregar el chocolate triturado toscamente, la mantequilla, y proseguir la cocción hasta que el compuesto esté liso y bien amalgamado. • Retirarlo del fuego y agregar el arroz hinchado, mezclando bien. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado, nivelando la superficie. • Dejar enfriar unos 5 minutos. • Cortar el pastel a barritas con un cuchillo afilado. • Una vez endurecidas, cortarlas posteriormente en tacos.

- **200 g de arroz hinchado**
- **2 cucharadas de aceite de girasol**
- **1,8 dl de leche condensada azucarada**
- **350 g de chocolate fondant**
- **20 g de mantequilla**

Cantidades para 16 cuadrados
Preparación: 25 min
Dificultad: 1







CUADRADOS DE AVENA Y PASAS SULTANAS

Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde cuadrado de 23 cm de lado con papel de hornear. • Fundir la mantequilla en un cacito, junto con el sirope de maíz y el azúcar de caña. • Mezclar la avena, la harina, la pizca de sal y las pasas sultanas en un recipiente amplio. • Agregar la mantequilla previamente preparada y mezclar bien. • Verter el compuesto en el molde, comprimiéndolo bien. • Hornear durante 25-30 minutos, o hasta que esté ligeramente dorado. • En un cazo, fundir el chocolate blanco triturado toscamente al baño María y con el agua al primer hervor. • Con una espátula, distribuir cuidadosamente el chocolate sobre el pastel y cortarlo a cuadrados.

- **100 g de harina blanca**
- **150 g de copos de avena**
- **90 g de pasas sultanas**
- **250 g de mantequilla**
- **1,8 dl de sirope de maíz**
- **100 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **150 g de chocolate blanco**
- **Sal**

Cantidades para unos 16-25 cuadrados
Preparación: 20 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1







BARRITAS MARMORIZADAS AL QUESO



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 23 cm de lado con papel de hornear. • Preparar los dos tipos de pasta. • Verter la de chocolate en el molde y distribuir luego la de queso encima, a cucharadas. • Mezclarlas con una espátula delicadamente, para crear un aspecto marmorizado. • Hornear durante 25-30 minutos, o hasta que los bordes hayan subido y esté solidificado por el centro. • Dejarlo enfriar completamente en el molde, luego cortarlo en barritas.

Pasta al queso: trabajar el queso y el azúcar en un cuenco amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener un compuesto cremoso. • Añadir la corteza, rallada muy fina, el zumo de la naranja y la maicena, y luego incorporar el huevo, sin mezclar demasiado.

Pasta al chocolate: fundir el chocolate triturado toscamente y la mantequilla en una cacerola al baño María, a fuego muy bajo. • Dejar enfriar, luego añadir el azúcar y la vainilla. • Batir ligeramente los huevos con 2 cucharadas de agua fría e incorporar al compuesto. • Agregar también la harina.

Pasta al queso

- 250 g de queso cremoso
- 50 g de azúcar refinado
- 3 cucharadas de zumo de naranja
- 2 cucharaditas de corteza de naranja
- 10 g de maicena
- 1 huevo

Pasta al chocolate

- 200 g de chocolate fondant
- 75 g de harina blanca
- 40 g de mantequilla
- 150 g de azúcar refinado
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 2 huevos

Cantidades para unas 20-25 barritas
Preparación: 35 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1







BROWNIES CLÁSICOS A LAS NUECES

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde cuadrado de 20 cm de lado de papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Fundir el chocolate triturado y la mantequilla al baño María, sobre fuego muy bajo y mezclando continuamente. • Retirar del fuego y dejarlo enfriar ligeramente. • Incorporar gradualmente el azúcar al compuesto y añadir también la vainilla. • Agregar los huevos de uno en uno y luego los ingredientes secos, sin mezclar demasiado, y terminar finalmente con las nueces trituradas toscamente. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 25-30 minutos controlando la cocción con el mondadientes: debe salir seco. • Dejar enfriar los brownies en el molde y sobre una rejilla durante, al menos, una hora antes de cortarlos.

- **150 g de harina blanca**
- **100 g de nueces**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **150 g de chocolate fondant**
- **180 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **Sal**

Cantidades para unos 16 brownies
Preparación: 15 min + 60 min para enfriarse
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1





BARRITAS BLANDAS CON GOTAS DE CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 20 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Fundir el chocolate y la mantequilla al baño María, con el agua a medio hervor, mezclando continuamente. • Retirar del fuego y dejar enfriar brevemente. • Trabajar los huevos con el azúcar y la vainilla a alta velocidad durante unos 3 minutos hasta que el compuesto esté cremoso. • Agregar el chocolate frío. • Incorporar también los ingredientes secos, las nueces trituradas toscamente y las gotas de chocolate. • Verter el compuesto en el molde y hornearlo durante 25-30 minutos, controlando la cocción con el mondadientes: debe salir seco. • Dejar enfriar el pastel en el molde sobre una rejilla durante al menos una hora antes de cortarlo.

- **100 g de harina blanca**
- **150 g de chocolate fondant**
- **180 g de gotas de chocolate fondant**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **125 g de mantequilla**
- **2 huevos grandes**
- **200 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **100 g de nueces**
- **Sal**

Cantidades para unas 16 barritas
Preparación: 15 min + 60 min para enfriarse
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1





BROWNIES AL CHOCOLATE BLANCO



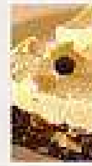
Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Fundir el chocolate y la mantequilla al baño María, con el agua a medio hervor, mezclando continuamente. • Incorporar gradualmente el azúcar al compuesto. • Añadir la vainilla y la corteza de naranja rallada fina. • Agregar los huevos, uno por vez. • Añadir también los ingredientes secos, sin mezclar demasiado. • Incorporar delicadamente las nueces trituradas toscamente. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante unos 35 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Dejar enfriar los brownies en el molde, sobre una rejilla, durante al menos una hora antes de cortarlos.

- **150 g de harina blanca**
- **150 g de chocolate blanco**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **125 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 cucharaditas de corteza de naranja**
- **2 huevos grandes**
- **100 g de nueces de macadamia**
- **Sal**

Cantidades para unos 16 brownies
Preparación: 15 min + 60 min para enfriarse
Cocción: 35 min
Dificultad: 1







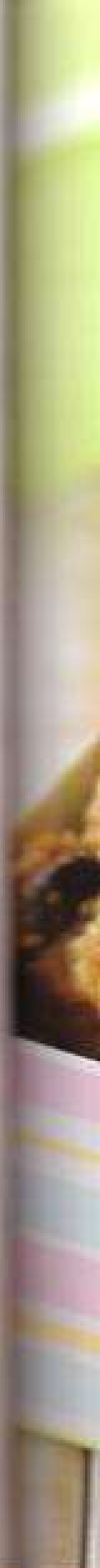
BROWNIES CON FRUTOS SECOS

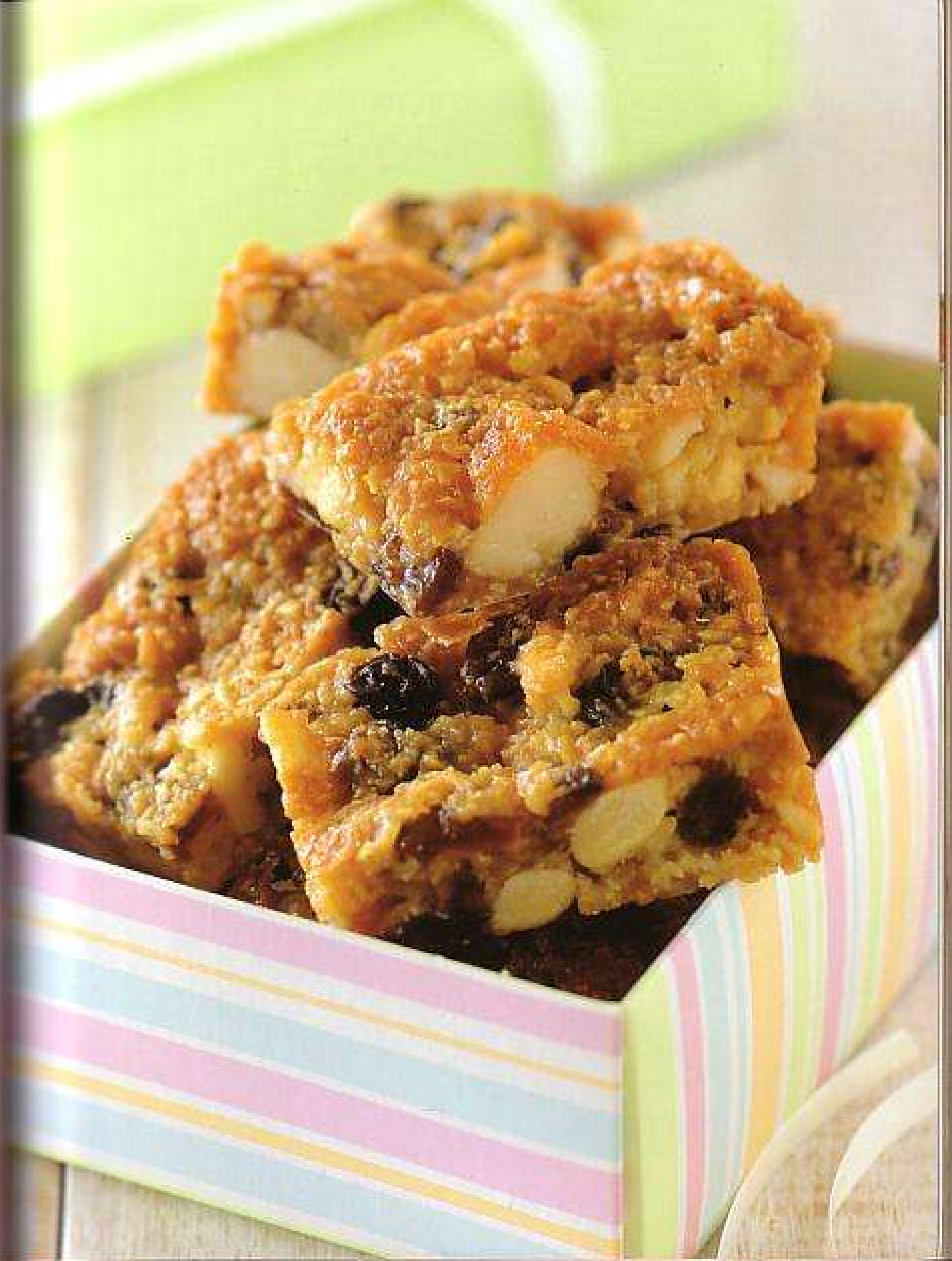


Precalentar el horno a 160 °C. • Forrar un molde de 20 x 30 cm con papel de hornear. • Fundir el chocolate triturado y la mantequilla al baño María, a medio hervor. • Calentar la miel y la mermelada de albaricoque a fuego bajo, hasta que estén líquidas. • Colocar las almendras, las nueces y el albaricoque, triturados toscamente, el coco, las pasas sultanas, la harina y el jengibre en un recipiente amplio. • Añadir el chocolate fundido, la miel y la mermelada de albaricoque. • Mezclar bien todos los ingredientes. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado, nivelando la superficie con el revés de una cuchara. • Hornear de 40 a 45 minutos. • Dejar enfriar el pastel en el molde y sobre una rejilla durante, al menos, una hora antes de cortarlo.

- **50 g de harina blanca**
- **250 g de chocolate blanco**
- **4 cucharadas de mantequilla**
- **125 g de miel**
- **125 g de mermelada de albaricoque**
- **80 g de almendras**
- **150 g de nueces**
- **100 g de albaricoques secos**
- **150 g de coco seco**
- **100 g de pasas sultanas**
- **1 cucharadita de jengibre en polvo**

Cantidades para unas 20 brownies
Preparación: 15 min + 60 min para enfriarse
Cocción: 40-45 min
Dificultad: 1





BARRITAS DE TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 20 x 30 cm con papel de hornear, haciendo sobresalir los bordes. • Disolver el chocolate, la mantequilla y el azúcar al baño María, a medio hervor. • Mezclar hasta que se obtenga un compuesto homogéneo. • Retirarlo del fuego e incorporar los huevos, la harina, las almendras trituradas finamente, la levadura, una pizca de sal y la esencia de almendra. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado, nivelando la superficie con el revés de la cuchara. • Hornear durante 30 minutos, luego dejar enfriar completamente en el molde. • Preparar la tarta de queso y la glasa. • Dejar enfriar en el frigorífico durante, al menos, 2 horas.

Tarta de queso: trabajar el queso cremoso, la leche condensada, la nata agria y la vainilla hasta obtener una crema aterciopelada. • Dejarlo enfriar.

Glasa: fundir el chocolate y la mantequilla en un cazo para el baño María, a medio hervor. • Dejarlo enfriar.



- **250 g de chocolate fondant**
- **60 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar**
- **2 huevos grandes**
- **100 g de harina blanca**
- **50 g de harina de almendras**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **⅓ cucharadita de esencia de almendra**
- **Sal**

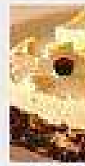
Tarta de queso

- **2,5 dl de queso cremoso**
- **125 g de leche condensada azucarada**
- **2 cucharadas de nata agria**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

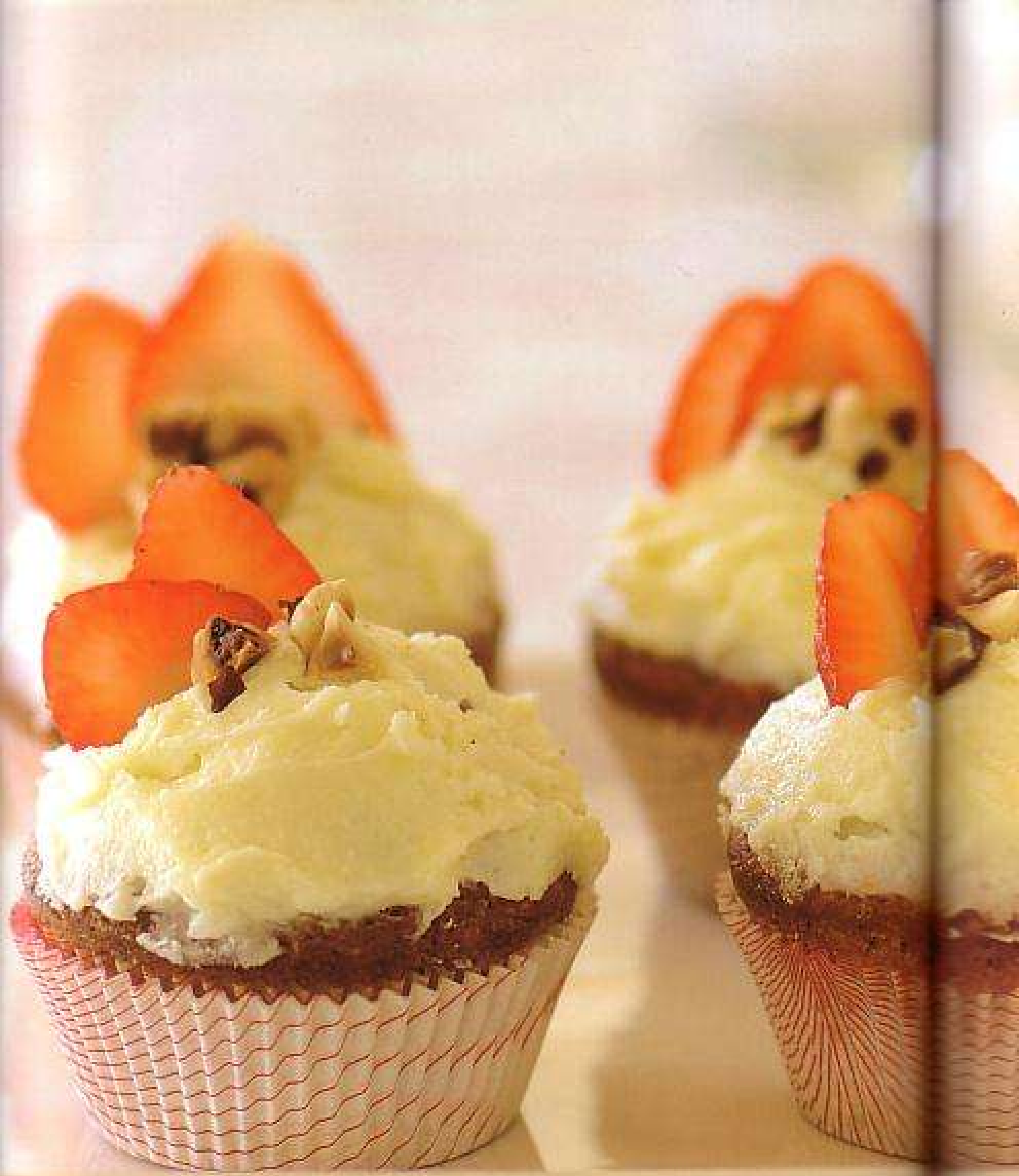
Glasa

- **125 g de chocolate fondant**
- **2 cucharadas de mantequilla**

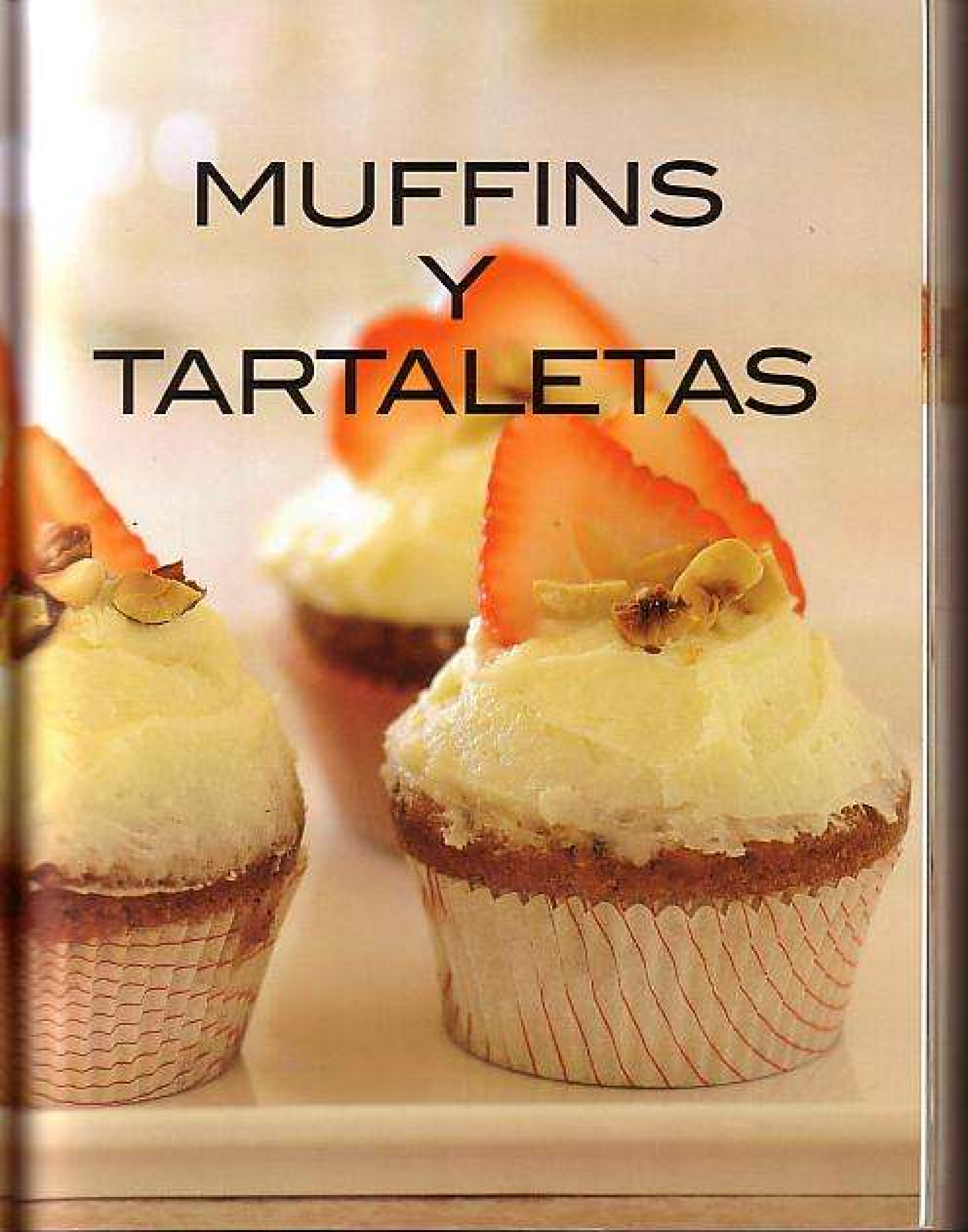
Cantidades para unas 20 barritas
Preparación: 60 min + 3 horas para solidificar
Cocción: 30 min
Dificultad: 1







MUFFINS Y TARTALETAS



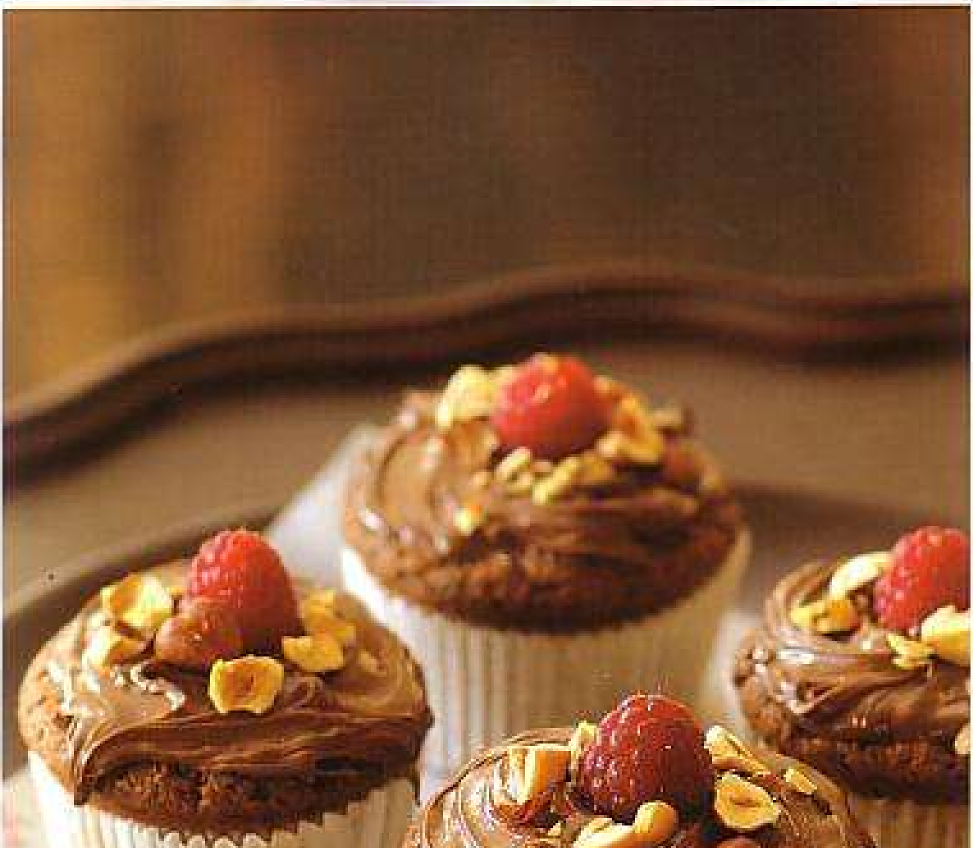
TARTALETAS CON FRAMBUESAS Y AVELLANAS

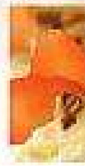


Precalentar el horno a 180 °C y cubrir una bandeja de horno con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor, y dejarlo enfriar después ligeramente. • Trabajar la mantequilla, el azúcar y el sirope de maíz en un cuenco de capacidad media hasta obtener una crema clara. • Unir los huevos de uno en uno, mezclando brevemente. • Añadir el chocolate y la vainilla. • Incorporar gradualmente la harina, alternándola con la nata agria. • Verter el compuesto de modo uniforme en los moldes de papel, llenándolos hasta aproximadamente dos tercios. • Hornear las tartaletas durante 15-20 minutos sobre la bandeja previamente preparada, controlando la cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Dejarlas enfriar en los moldes sobre una rejilla durante 5 minutos y luego darles la vuelta. • Dejar enfriar completamente. • Untar las tartaletas con abundante crema de avellana y decorarlas con avellanas tostadas y las frambuesas.

- **225 g de harina blanca**
- **90 g de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **125 g de mantequilla**
- **200 de azúcar refinado**
- **2 cucharadas de sirope de maíz claro**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1,25 dl de nata agria**
- **250 g de crema de cacao con avellanas**
- **Unas 30 frambuesas frescas**
- **Avellanas tostadas**
- **Sal**

Cantidades para unas 15 tartaletas
Preparación: 30 min
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1





TARTALETAS AL CHOCOLATE Y NATA AGRIA



Precalentar el horno a 180 °C y forrar un molde con papel de hornear. • Tamizar la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en una terrina de capacidad media. • Batir la mantequilla, el azúcar y la vainilla en un cuenco con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema clara. • Incorporar los huevos de uno en uno, con la batidora a velocidad media, sin mezclar demasiado. • A baja velocidad, amalgamar gradualmente la harina y la nata agria, alternándolas. • Verter el compuesto en los pequeños moldes llenándolos dos tercios de su capacidad. • Hornear las tartaletas durante 20-25 minutos controlando su cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Dejarlas enfriar en el molde durante unos 5 minutos. • Pasarlas a una rejilla y dejarlas enfriar completamente. • Preparar la glasa, verterla sobre las tartaletas y decorar con media nuez.

Glasa rapida al chocolate: poner el azúcar lustre y el cacao en una terrina de capacidad media, añadir la mantequilla y la esencia de vainilla y mezclar bien. • Si la glasa fuera demasiado densa, agregar 1-2 cucharadas de nata agria.

- **150 g de harina blanca**
- **100 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **185 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **1,25 dl de nata agria**
- **Sal**

Glasa rápida al chocolate

- **300 g de azúcar lustre**
- **75 g de cacao amargo**
- **125 g de mantequilla fundida**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **12 medias nueces ligeramente tostadas**

Cantidades para 12 tartaletas
Preparación: 40 min
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Para variar, también se puede omitir el cacao de la glasa y decorar la tartaleta con una cereza confitada.*





MUFFINS AL PLÁTANO CON GOTAS DE CHOCOLATE



Precalentar el horno a 190 °C. • Cubrir una bandeja con papel de hornear. • Mezclar la harina integral, la harina, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar a punto de crema la mantequilla con el azúcar, luego agregar los huevos, incorporándolos uno a uno a la masa. • Añadir el plátano triturado, seguido del compuesto con base de harina, alternándolo con leche. • Incorporar las gotas de chocolate y las nueces trituradas toscamente. • Verter la masa en los moldes, llenándolos dos tercios de su capacidad. • Hornear sobre la bandeja previamente preparada durante 20-30 minutos y hasta que la superficie esté clara y esponjosa y, con la prueba del mondadientes aplicado al centro, salga seco. • Dejar enfriar los muffins en los moldes sobre una rejilla durante 10 minutos, luego darles la vuelta sobre la parrilla para que se enfríen completamente.

- **150 g de harina blanca**
- **150 g de harina integral**
- **2 plátanos grandes**
- **200 g de gotas de chocolate**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **120 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **3 huevos**
- **0.6 dl de leche**
- **100 g de nueces**
- **Sal**

Cantidades para unos 20 muffins
Preparación: 30 min
Cocción: 20-30 min
Dificultad: 1



MUFFINS AL CHOCOLATE

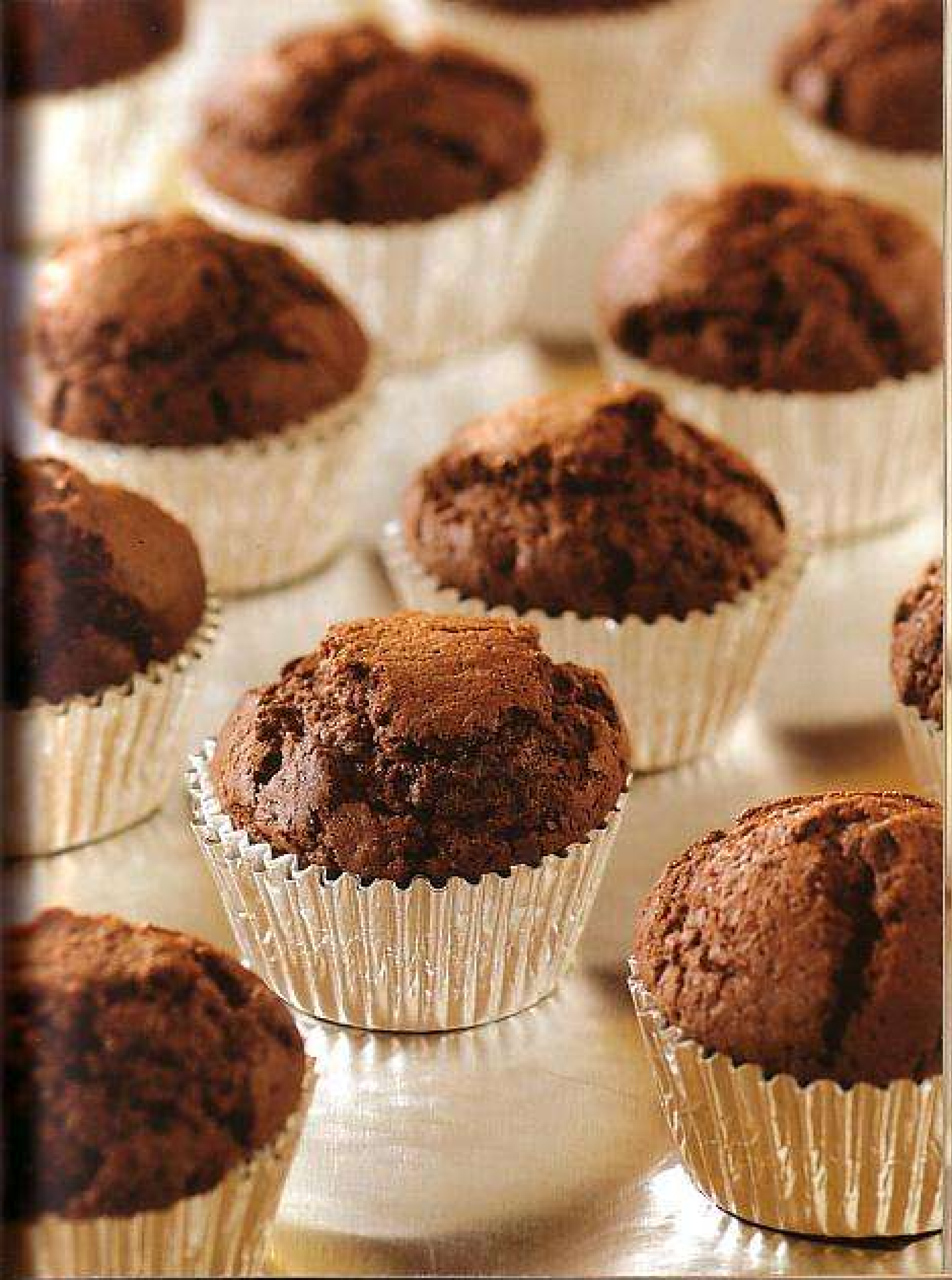


Precalentar el horno a 180 °C. • Montar la mantequilla con el azúcar y la miel. • Agregar los huevos, amalgamándolos al compuesto de uno en uno. • Añadir la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal, alternando con la leche. • Mezclar bien. • Incorporar las gotas de chocolate. • Poner la masa en los moldes y hornear en la bandeja previamente preparada durante 20-25 minutos, o hasta que, con la prueba del mondadientes, salga seco y los muffins sean claros y esponjosos.

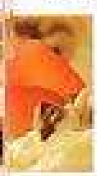
- **300 g de harina blanca**
- **60 g de chocolate amargo**
- **60 g de gotas de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **1 cucharada de miel**
- **2 huevos**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **1,8 dl de leche**
- **Sal**

Cantidades para 24 muffins
Preparación: 15 min
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 1





MUFFINS DE CEREZA



Precalentar el horno a 190 °C. • Cubrir un molde con papel de hornear. • Poner la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente y añadir el azúcar. • Formar un hueco en el centro y verter los huevos ligeramente batidos, la leche y la mantequilla fundida. • Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea. • Verter la masa en los moldes y llenarlos en sus dos tercios. • Colocar cuatro pedacitos de cereza confitada en cada muffin, dejando un par de ellos parcialmente en la superficie. • Colocarlos sobre la bandeja previamente preparada y hornearlos durante 15 minutos.

- **220 g de harina blanca**
- **24 cerezas confitadas**
- **120 g de mantequilla**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **120 g de azúcar moreno de caña**
- **2 huevos**
- **1,8 dl de leche**
- **Sal**

Cantidades para unos 12 muffins
Preparación: 15 min
Cocción: 15 min
Dificultad: 1





MUFFINS SORPRESA



Precalentar al horno a 180 °C. • Cubrir una bandeja con papel de hornear. • Poner la harina, la levadura, el cacao, los huevos, la esencia de vainilla y la mantequilla en un recipiente y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Poner la mitad del compuesto en los moldes, colocar luego un huevo pequeño de chocolate en el centro de cada uno y cubrir con el resto de la pasta. • Distribuir algunas gotas de chocolate sobre cada muffin. • Disponerlos sobre la bandeja previamente preparada y hornearlos durante 15 minutos. • Dejarlos enfriar.

- **220 g de harina blanca**
- **2 cucharaditas y $\frac{1}{2}$ de levadura en polvo**
- **80 g de cacao amargo**
- **100 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **90 g de mantequilla**
- **20 huevos pequeños de chocolate fondant**
- **2 cucharadas de gotas de chocolate (opcional)**

Cantidades para unos 20 muffins
Preparación: 10 min
Cocción: 15 min
Dificultad: 1



MUFFINS GLASEADOS AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Poner los moldes de papel rizado sobre una bandeja cubierta con papel de hornear. • Disolver el chocolate triturado toscamente y la mantequilla al baño María. • Dejar enfriar. • Mezclar la harina, la levadura y la sal. • Montar la mantequilla con el azúcar. • Agregar los huevos, de uno en uno. • Añadir el chocolate seguido del compuesto a base de harina, alternando con leche, y finalmente la esencia de vainilla. • Verter el compuesto en los moldes de papel rizado llenándolos dos tercios de su capacidad y hornear durante 25-30 minutos. • Dejar enfriar. • Preparar la glasa y verterla sobre los pastelitos fríos.

Glasa: disolver el chocolate al baño María, mezclando constantemente. • Dejar enfriar. • Montar la mantequilla con el azúcar. • Añadir el chocolate y seguir mezclando durante 1-2 minutos.

- **300 g de harina blanca**
- **120 g de chocolate fondant**
- **1 cucharada de nata agria**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **180 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar refinado**
- **3 huevos**
- **1,5 dl de leche**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **Sal**

Glasa

- **120 g de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla**
- **120 g de azúcar refinado**

Cantidades para unos 20 muffins
Preparación: 30 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1







MUFFINS AL CHOCOLATE BLANCO CON GLASEADO DE JENGIBRE

Precalentar el horno a 200 °C y disponer 20 moldes de papel de estaño sobre una bandeja cubierta con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente. • Añadir el azúcar y las gotas de chocolate. • Formar un hoyo en el centro e incorporar la leche, la mantequilla, el huevo ligeramente batido, la miel y la esencia de vainilla. • Verter la masa en los moldes llenándolos dos tercios de su capacidad. • Hornear los muffins durante 15-20 minutos, controlando la cocción de cada una de ellos con un mondadientes, y luego dejar enfriar sobre una rejilla. • Preparar la glasa. • Verterla abundantemente sobre los muffins fríos y decorarlos con un pedacito de jengibre confitado.

Glasa al jengibre: batir el queso, la mantequilla, la vainilla y el jengibre en un recipiente amplio con una batidora eléctrica hasta obtener una crema aterciopelada. • Con el batidor a baja velocidad, incorporar gradualmente el azúcar lustre.

- **300 g de harina blanca**
- **180 g de gotas de chocolate blanco**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **50 g de azúcar refinado**
- **1,5 dl de leche**
- **60 g de mantequilla fundida**
- **1 huevo grande**
- **2 cucharadas de miel**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **20 pedacitos de jengibre confitado**
- **Sal**

Glasa al jengibre

- **90 g de queso cremoso**
- **60 g de mantequilla**
- **1 cucharada de esencia de vainilla**
- **1 cucharadita de jengibre en polvo**
- **300 g de azúcar lustre**

Cantidades para unos 20 muffins
Preparación: 10 min
Cocción: 20 min
Dificultad: 1



TARTALETAS AL CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANAS



Precalentar el horno a 180 °C y cubrir una bandeja con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en otra terrina hasta obtener una crema clara. • Añadir el huevo, sin mezclar demasiado. • Incorporar poco a poco la harina, alternando con el licor de pera y la leche, y finalmente agregar la esencia de vainilla y las avellanas trituradas toscamente. • Verter el compuesto de modo uniforme en los moldes de papel llenándolos en sus dos tercios. • Hornear las tartaletas durante 15-20 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Dejarlas enfriar en los moldes sobre una rejilla durante 5 minutos y luego darles la vuelta y dejar enfriar complemente. • Preparar la glasa y verterla sobre las tartaletas frías. • Decorarlas con las avellanas tostadas y una lámina o dos de fresa.

Glasa de queso y chocolate blanco: fundir el chocolate al baño María, y luego dejarlo enfriar ligeramente. • Trabajar el chocolate, la mantequilla y el queso con la corteza del limón, el licor y el azúcar glas en un cuenco hasta obtener una crema lisa.

- **200 g de harina blanca**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **90 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 huevo grande**
- **2 cucharadas de licor de pera**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1,5 dl de leche**
- **60 g de avellanas tostadas**
- **Unas 24 avellanas tostadas**
- **Unas 6 fresas frescas**
- **Sal**

Glasa de queso y chocolate blanco

- **100 g de chocolate blanco**
- **60 g de mantequilla**
- **90 g de queso cremoso**
- **1 cuchada de corteza de limón rallada**
- **1 cucharada de licor de pera**
- **225 de azúcar lustre**

Cantidades para unas 12 tartaletas
Preparación: 40 min
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1



MUFFINS DE CHOCOLATE BLANCO CON MERMELADA DE FRESA



Precalentar el horno a 180 °C. • Disponer 12 moldes de papel rizado sobre una bandeja cubierta de papel de hornear. • Mezclar la harina, el azúcar, la levadura y la pizca de sal. • Aparte, trabajar la mantequilla, la leche, el huevo ligeramente batido y la esencia de vainilla, luego agregar el compuesto con base de harina. • Incorporar las gotas de chocolate. • Llenar los moldes de papel rizado hasta la mitad, verter una cucharadita de mermelada de fresa y luego cubrir con la pasta restante. • Hornear de 25 a 30 minutos. • Servirlos tibios.

- **220 g de harina blanca**
- **300 gotas de chocolate blanco**
- **160 g de mermelada de fresa**
- **100 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **120 g de mantequilla fundida**
- **1,2 dl de leche**
- **1 huevo grande**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Cantidades para unos 12 muffins
Preparación: 15 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1



MUFFINS A LA NARANJA



Precalentar el horno a 190 °C. • Forrar una bandeja con papel de hornear y colocar los moldes de muffin encima. • Mezclar la harina, la levadura, el bicarbonato y la pizca de sal. • Trabajar el aceite, el azúcar, el huevo ligeramente batido, la leche y la esencia de vainilla en otro cuenco y agregar gradualmente el compuesto a base de harina. • Incorporar la corteza de naranja rallada finamente y las gotas de chocolate. • Verter la mezcla en los moldes, llenándolos en sus dos tercios. • Hornear durante 20-25 minutos. • Dejar enfriar en los moldes sobre una rejilla.

- **300 g de harina blanca**
- **2 cucharaditas de corteza de naranja**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **1,2 dl de aceite**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 huevo**
- **1,8 dl de leche**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **200 g de gotas de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para unos 12 muffins
Preparación: 25 min
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 1



MUFFINS AL RON



Poner las pasas y el ron en un cuenco a macerar durante 30 minutos. • Poner la harina, el cacao, la levadura, una pizca de sal, el azúcar y el chocolate en un recipiente y formar un volcán, amasando los ingredientes de fuera adentro. • Agregar el ron y las pasas, el huevo ligeramente batido, la mantequilla y la nata y mezclar. • Preparar 24 cuadrados de 30 x 30 cm de papel de hornear y colocarlos sobre una bandeja. • Subdividir la masa en los cuadrados, levantar los extremos del papel y atar con hilo de cocina. • Hornear 20-25 minutos o hasta que, introduciendo un mondadientes, éste salga seco.

- **370 g de harina blanca**
- **6 cucharaditas de ron**
- **150 g de pasas sultanas**
- **50 g de cacao amargo**
- **3 cucharaditas de levadura en polvo**
- **200 g de azúcar refinado**
- **200 g de gotas de chocolate fondant**
- **2 huevos**
- **90 g de mantequilla fundida**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **Sal**

Cantidades para 24 muffins
Preparación: 10 min + 30 min de maceración
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 1



PASTELITOS DE CHOCOLATE

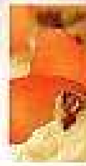


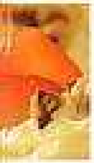
Precalentar el horno a 180 °C. • Cubrir una bandeja con papel de hornear y colocar los moldes encima. • Mezclar la harina, la levadura, el bicarbonato y la esencia de ron. • Agregar el huevo, de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina y el chocolate con las avellanas, alternando con nata. • Verter la masa en los moldes, llenándolos dos tercios. • Hornear durante 20-30 minutos. • Dejar enfriar completamente. • Disolver el chocolate con leche al baño María y dejar enfriar. • Distribuir el chocolate fundido sobre los pastelillos fríos y decorarlos con media nuez.

- **280 g de harina blanca**
- **180 g de chocolate con leche**
- **180 g de chocolate con avellanas**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **120 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de ron**
- **2 huevos grandes**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **6 nueces**
- **Sal**

Cantidades para unos 12 pastelitos
Preparación: 20 min
Cocción 20-30 min
Dificultad: 1







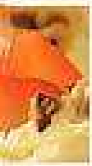
MUFFINS AL CHOCOLATE BLANCO Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE

Precalentar el horno a 180 °C y poner 16 moldes de muffin sobre una bandeja cubierta con papel de hornear. • Tamizar ambas harinas, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar la mantequilla, el azúcar de caña, la mantequilla de cacahuete y la vainilla en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener una crema. • Agregar el huevo, sin batir demasiado. • Con la batidora a baja velocidad, añadir gradualmente los ingredientes secos, alternándolos con la leche. • Añadir las gotas de chocolate, luego verter el compuesto en los moldes llenándolos dos tercios. • Hornear durante 20-30 minutos, controlando la cocción con un mondadientes. • Dejar enfriar los muffins sobre una rejilla.

- **150 g de harina integral**
- **50 g de harina blanca**
- **120 g de gotas de chocolate blanco**
- **125 g de mantequilla de cacahuete**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **4 cucharadas de mantequilla**
- **100 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 huevo grande**
- **1,25 dl de leche**
- **Sal**

Cantidades para unos 16 muffins
Preparación: 20 min
Cocción: 20-30 min
Dificultad: 1





PASTELITOS DE MENTA

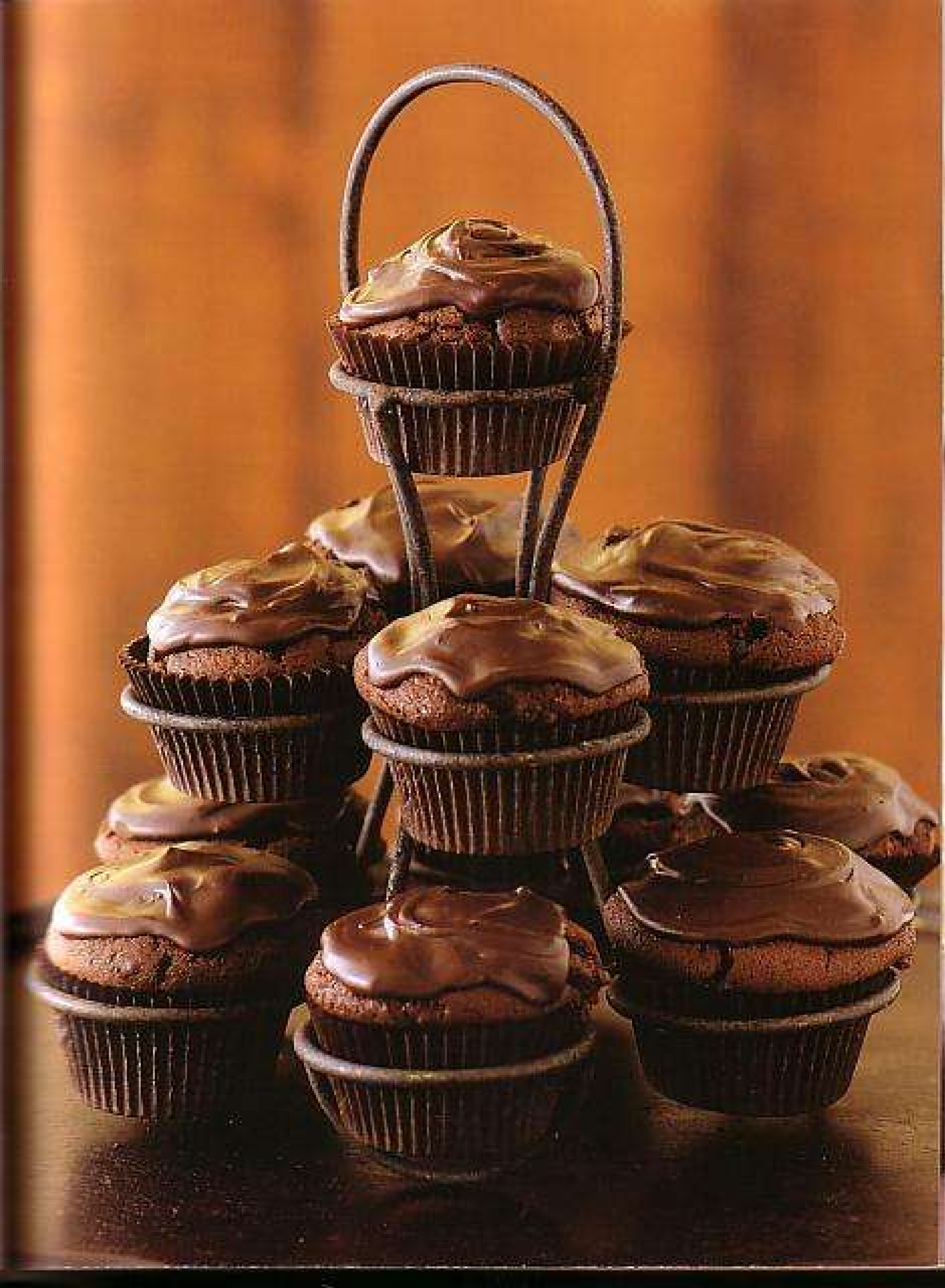
Precalentar el horno a 180 °C. • Colocar 25 moldes de papel rizado sobre una bandeja cubierta de papel de hornear. • Mezclar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos de uno en uno. • Incorporar el compuesto a base de harina, alternando con leche y la esencia de menta. • Agregar las chocolatinas a la menta a trocitos y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter el compuesto en los moldes, llenándolos unos dos tercios de su capacidad. • Hornear durante 20-30 minutos. • Dejar enfriar, preparar la glasa y repartirla sobre los pastelitos. **Glasa**: disolver el chocolate al baño María con la mantequilla y agregar la esencia de menta. • Dejar enfriar.

- **300 g de harina blanca**
- **12 chocolatinas a la menta**
- **80 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas y $\frac{1}{2}$ de levadura en polvo**
- **$\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato**
- **150 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar refinado**
- **3 huevos**
- **1,8 dl de leche**
- **1 cucharadita de esencia de menta**
- **Sal**

Glasa

- **180 g de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla**
- **1 cucharadita de esencia de menta**

Cantidades para unos 24 pastelitos
Preparación: 30 min
Cocción: 20-30 min
Dificultad: 1



MUFFINS DE CHOCOLATE Y CALABACÍN



Precalentar el horno a 180 °C y colocar 16 moldes de muffin sobre una bandeja cubierta con papel de hornear. • Tamizar ambas harinas, el bicarbonato y una pizca de sal en una terrina de capacidad media. • Añadir los copos de avena. • Trabajar la mantequilla, el azúcar de caña y la vainilla en un cuenco con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener una crema. • Agregar los huevos de uno en uno, mezclando brevemente. • Con la batidora a baja velocidad, amalgamar poco a poco los ingredientes secos, alternándolos con el yogur. • Añadir el chocolate y las nueces trituradas toscamente y el calabacín rallado. • Verter la pasta en los moldes llenándolos dos tercios. • Hornear durante 15-20 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Dejar enfriar sobre una rejilla. • Preparar la glasa, verter un poco sobre cada muffin, y completar con las nueces ligeramente tostadas y cortadas por la mitad.
Glasa fácil al chocolate: tamizar el azúcar glas en un recipiente. • Añadir la mantequilla y emulsionar el compuesto hasta que esté liso y cremoso.

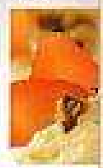
- 150 g de harina blanca
- 150 g de chocolate fondant
- 1 calabacín de tamaño medio
- 75 g de harina integral
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 50 g de copos de avena
- 125 g de mantequilla
- 100 g de azúcar moreno de caña (oscuro)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos grandes
- 2 cucharadas de yogur natural
- 60 g de nueces
- Sal

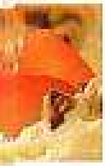
Glasa fácil al chocolate

- 300 g de azúcar lustre
- 75 g de cacao amargo en polvo
- 125 g de mantequilla fundida
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 8 nueces

Cantidades para unos 16 muffins
Preparación: 30 min
Cocción 15-20 min
Dificultad: 1







MUFFINS CON NARANJA Y FRAMBUESAS

Precalentar el horno a 180 °C y poner 20 moldes de muffin sobre una bandeja forrada con papel de hornear. • Tamizar la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Batir la mantequilla y el azúcar en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a media velocidad hasta obtener un compuesto cremoso. • Agregar los huevos, de uno en uno, mezclando brevemente cada vez que se incorporan. • Con la batidora a baja velocidad, unir gradualmente los ingredientes secos, alternándolos con la leche. • Añadir el licor de naranja. • Verter el compuesto en los moldes llenándolos en sus dos tercios y hornear durante 10-15 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Con la batidora a alta velocidad, montar la nata a punto de nieve en un recipiente de tamaño medio. • Recortar la punta de los muffins en forma de disco de un centímetro. • Rellenar los muffins con una cucharada de mermelada, coronar con la nata montada y completar con dos frambuesas frescas. • Cortar los discos sobrantes en dos y colocarlos sobre los muffins a modo de alas de mariposa.

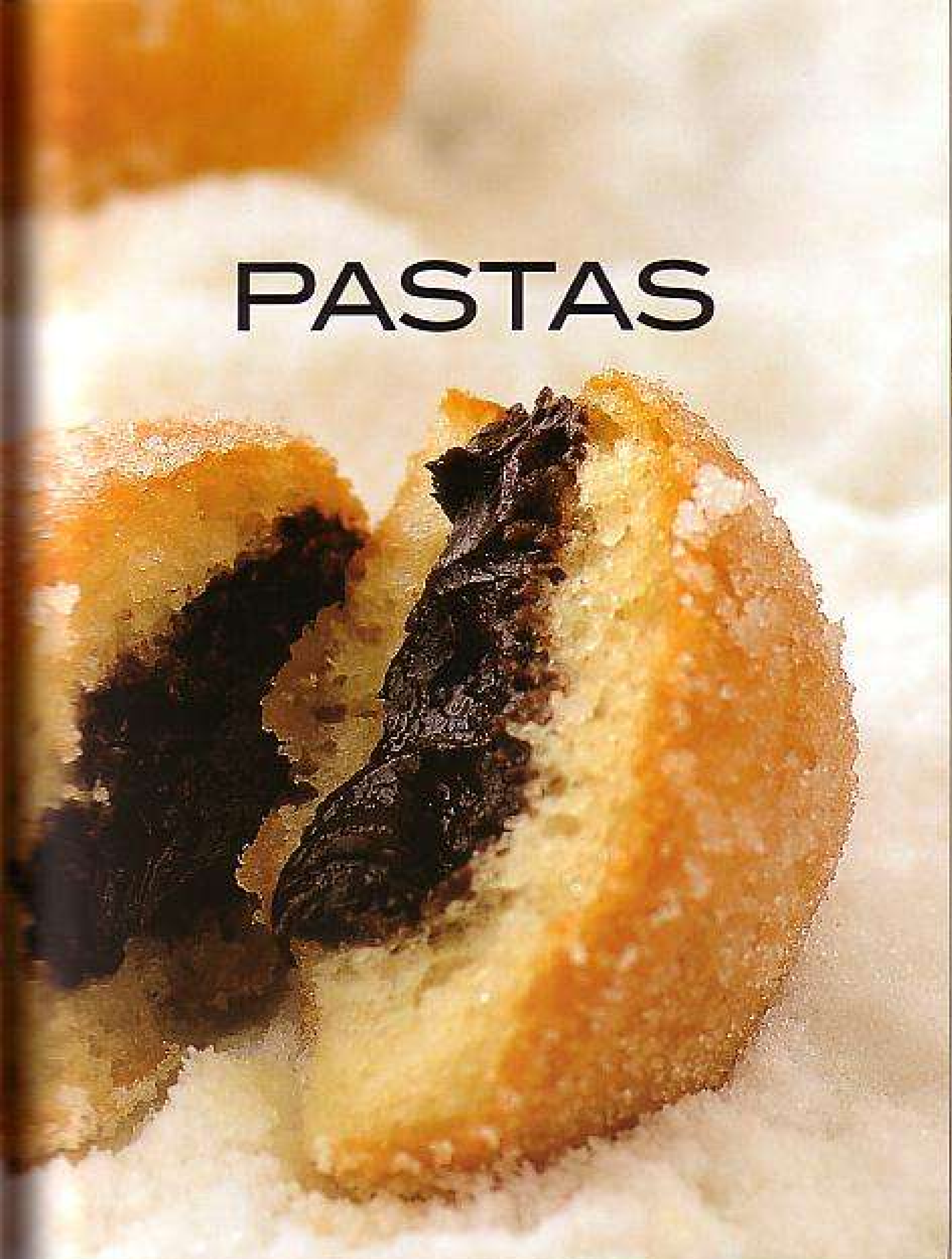
- **200 g de harina blanca**
- **1 cucharada de licor de naranja**
- **100 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **150 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **2 huevos grandes**
- **1,25 dl de leche**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **125 g de mermelada de frambuesa**
- **Frambuesas frescas**
- **Sal**

Cantidades para unos 20 muffins
Preparación: 20 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1

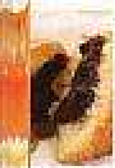




PASTAS



BRIOCHES RELLENOS



Poner la levadura y la leche tibia en un cacito y batir ligeramente con la batidora eléctrica. • Agregar el azúcar y una pizca de sal. • Sustituir la cuchilla de metal por la pala de amasar. • A baja velocidad, ligar 490 g de harina y los huevos y luego aumentar la velocidad hasta que el compuesto esté blando y liso. • Agregar 290 g de mantequilla a fragmentos pequeños y, cuando se haya incorporado todo, mezclar durante 5 minutos más. • Añadir el chocolate a pedacitos hasta que esté completamente amalgamado con el compuesto. • Cubrir el recipiente con film transparente y dejar que suba la levadura en un lugar tibio hasta que el compuesto coja volumen. • Untar 16 moldes pequeños de brioches. • Sacar delicadamente el compuesto del recipiente y amasarlo de nuevo sobre una superficie enharinada. • Colocarlo en un recipiente y mantenerlo en la nevera durante al menos 2 horas. • Cuando se haya enfriado, formar 16 piezas de unos 30 g para la base de los brioches, y 16 piezas de 10 g. • Formar bolitas con los fragmentos mayores y colocarlas en el fondo del molde. • Con los fragmentos más pequeños, formar bolitas para luego darles una forma alargada, como si fuera una gota. • Con los dedos, practicar un agujero en la bola más grande e insertar la gota de pasta. • Pintar ligeramente con la clara batida. • Cubrir luego con un trapo y dejar reposar hasta que la masa doble su volumen (unos 20 minutos). • Pintar otra vez antes de hornearlos a 200 °C durante 10 minutos o hasta que estén dorados.

- **500 g de harina**
- **15 g de levadura fresca**
- **0,8 dl de leche**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **4 huevos grandes + 1 clara**
- **300 g de mantequilla**
- **50 g de chocolate**
- **Sal**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min + 2 horas para enfriar + 20 min de reposo + aprox. 60 min para que suba la levadura
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1





PITHIVIERS AL CHOCOLATE

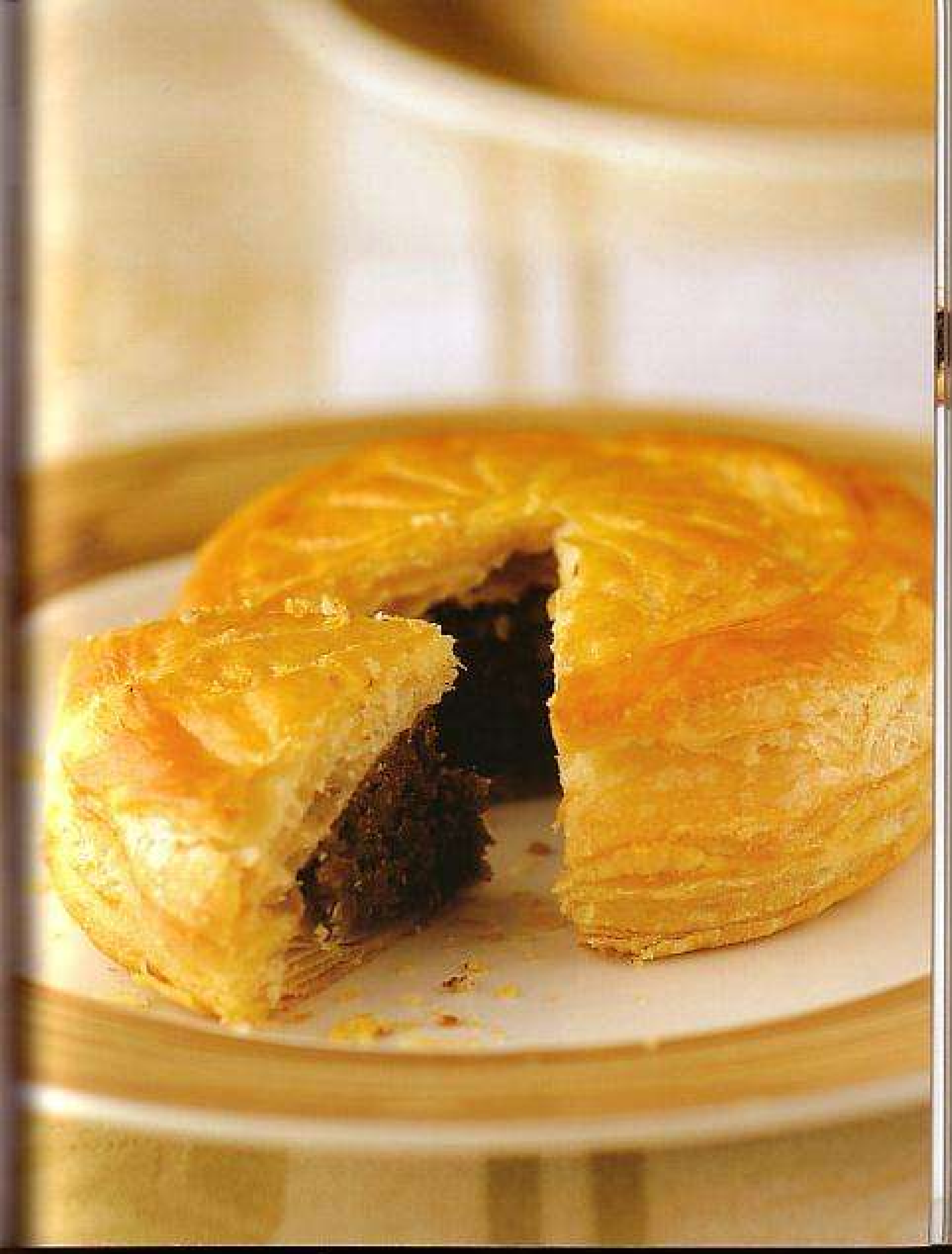
Disolver el azúcar y la mantequilla en un cazo a fuego medio hasta que el azúcar se haya fundido pero no caramelizado. • Incorporar luego el chocolate triturado y fundido hasta que el compuesto esté liso. • Mezclar la maicena, el cacao y las almendras molidas y agregarlo al compuesto, finalmente añadir 2 huevos. • Trabajar brevemente la masa hasta que todos los ingredientes estén amalgamados. • Reservarlo (no en el frigorífico). • Desenrollar la pasta de hojaldre sobre una superficie enharinada y extenderla formando un rectángulo de un espesor de 2 mm. • Con un cortapastas de 9 cm de diámetro, cortar 16 discos. • Poner 2-3 cucharadas del compuesto en el centro de 8 de los discos. • Pintar los bordes con el huevo restante, y colocar otro disco sobre cada uno de ellos, apretando para que ajusten y queden pegados. • Colocarlos sobre una bandeja de horno cubierta de papel de hornear a una distancia de 2,5 cm entre sí y tenerlos 15 minutos en el frigorífico. • Pintar cada pithivier con el huevo y, con el dorso de un cuchillo, trazar unas líneas desde el centro hacia el borde. • Hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 25-30 minutos, o hasta que estén dorados, y luego dejar enfriar sobre una rejilla.

- **300 g de pasta de hojaldre preparada**

Relleno:

- **50 g de chocolate triturado fondant**
- **125 g de mantequilla**
- **110 de azúcar refinado**
- **4 cucharadas de maicena**
- **30 g de cacao amargo**
- **120 g de almendras molidas**
- **3 huevos**
- **20 g de harina blanca**

Cantidades para 8 pithiviers
Preparación: 45 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1



PALMERAS AL CHOCOLATE



Fundir la mantequilla en un cacito a fuego bajo y agregar el chocolate triturado. • Mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Dejar enfriar. • Espolvorear un espacio de trabajo con azúcar lustre y extender la pasta de hojaldre. • Formar rectángulos de unos 30 x 25 cm aproximadamente con la pasta. • Verter el compuesto de chocolate encima, en cuanto éste haya adquirido una cierta densidad, pero sin que esté frío. • Con una espátula, repartirlo rápida y uniformemente sobre la pasta de hojaldre. • Espolvorear con cacao, darle formar a la pasta partiendo de los dos lados hacia el centro de modo que las dos mitades se encuentren en el centro. • Pasar el rollo así obtenido por azúcar lustre, colocarlo en una bandeja de horno cubierta de papel de hornear y mantenerlo en el frigorífico durante 15 minutos. • Una vez haya enfriado, cortarlo a tiras de unos 5 mm de espesor. • Disponer las palmeras sobre una bandeja de horno cubierta de papel de hornear a una distancia de unos 2,5 cm entre sí. • Hornear en el horno precalentado a 200 °C durante 8-10 minutos o hasta que estén dorados. • Pasar las palmeras a una rejilla y dejarlas enfriar completamente antes de servirlos.

- **150 g de pasta de hojaldre preparada**
- **10 g de mantequilla**
- **50 g de chocolate fondant**
- **30 g de cacao amargo**
- **60 g de azúcar lustre**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 25-30 min + 15 min de reposo en el frigorífico
Cocción: 10 min
Dificultad: 1



FAGOTTINI DE CHOCOLATE Y RICOTTA



Mezclar la ricotta en un robot de cocina durante unos momentos, hasta que quede lisa. • Pasarla a un recipiente y agregar las yemas, el azúcar y la vainilla. • Mezclar 30 g de harina y el cacao, incorporar al compuesto y, finalmente, agregar las pasas y el chocolate triturado. • Cubrir y mantener en el frigorífico durante 30 minutos. • Desenrollar la pasta de hojaldre sobre un espacio de trabajo enharinado. • Extenderla formando un rectángulo de unos 38 x 50 cm, y unos 5 mm de espesor. • Recortar los bordes hasta que estén limpios. • Cortar luego cuadrados de 13 cm de lado. • Colocar dos cucharadas del compuesto en el centro de cada cuadrado de hojaldre. • Pintar los bordes con el huevo y luego doblar los ángulos, presionándolos para que queden pegados. • Colocarlos sobre una bandeja cubierta con papel de hornear a una distancia de 2,5 cm entre sí. • Mantenerlos 15 minutos en el frigorífico, luego pintar nuevamente con el huevo ligeramente batido y espolvorear con el azúcar de caña. • Hornear en un horno precalentado a 200 °C durante 25-30 minutos o hasta que estén dorados. • Pasarlos a una rejilla y dejarlos enfriar completamente.

- **300 g de pasta de hojaldre preparada**
- **50 g de chocolate fondant**
- **200 g de ricotta**
- **2 yemas de huevo**
- **80 g de azúcar molido**
- **1 cucharada y ½ de esencia de vainilla**
- **40 g de harina blanca**
- **1 cucharada de cacao amargo**
- **40 g de pasas sultanas**
- **1 huevo**
- **55 g de azúcar moreno de caña**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 45 min + 45 min de reposo en el frigorífico
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1





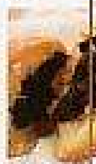
FAGOTTINI DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS AMARGAS



Calentar ligeramente la leche, añadir una pizca de azúcar y disolver la levadura. • Dejarla aparte hasta que haga espuma. • Trabajar 450 g de harina, una pizca de sal, el azúcar y 25 g de mantequilla en una terrina y mezclar con una batidora eléctrica con la pala de amasar a baja velocidad, vertiendo lentamente la levadura disuelta en la leche.
• Trabajar la pasta hasta que sea compacta, cubrirla con un trapo y dejar que fermente en un lugar caliente hasta que duplique su volumen. • Trabajar la margarina con la mantequilla y darle la forma de un rectángulo al compuesto. • Pasarlo a una bandeja de horno, dejarlo enfriar pero sin que endurezca. • Colocar la pasta sobre una superficie enharinada y aplanarla con delicadeza. • Extenderla formando un cuadrado de un espesor de 5 mm.
• Colocar el rollo de mantequilla y margarina en el centro del cuadrado y manipularlo hasta que cubra 1/3 de la superficie. • Tomar el extremo izquierdo de la hoja y doblarla sobre el centro. • Presionar y repetir luego la operación con las puntas de la hoja.
• El resultado será un fagottino cuadrado con la mantequilla en el centro. • Extenderlo formando un rectángulo de 40 x 60 cm. • Doblar el lado izquierdo hacia el centro, y el derecho sobre el izquierdo.
• Extender la pasta y repetir el proceso de doblado.
• Cubrir la pasta y tenerla 30 minutos en el frigorífico.
• Sacar la pasta del frigorífico y repetir todo el proceso desde el inicio. • Colocarla de nuevo en el frigorífico durante 30 minutos más.

- **500 g de harina blanca**
- **600 g de almendras amargas confitadas**
- **2,5 dl de leche**
- **60 g de azúcar**
- **20 g de levadura fresca**
- **125 g de margarina**
- **150 g de mantequilla**
- **1 huevo**
- **1 dosis de crema pastelera de chocolate (véase recetas base en la página 678)**
- **1 huevo**
- **250 g de mermelada de albaricoque para la glasa**
- **Sal**

Cantidades para 18-20 pastas
Preparación: 3 horas + 60 min en el frigorífico + 60 min de reposo
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2



• Repetir nuevamente todo el proceso.
• Dejar reposar la pasta durante 30 minutos, luego extenderla formando un rectángulo de un espesor de 1 cm. • Perfilar los bordes y recortar cuadrados de 9 cm de lado. • En cada cuadrado, practicar un corte de 4 cm de los ángulos hacia el centro, dejando sin embargo un espacio de unos 4,5 cm de lado intacto en el centro. • Doblar los ángulos de izquierda hacia el centro, y presionar.
• Ahora los fagottini deben parecer molinillos de viento. • Preparar la crema pastelera y poner una cucharada sobre cada pastelito. • Decorar con 3 o 4 almendras amargas. • Pasar las piezas a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear a una distancia de unos 2,5 cm entre sí.
• Cubrirlas con una tela y colocar la bandeja en un lugar cálido. • Cuando la levadura haya subido (unos 30 minutos), pintarlas con el huevo batido.
• Colocar los fagottini en el horno precalentado a 200 °C durante 10-15 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes. • Sacarlos del horno y dejarlos enfriar en una rejilla. • Llevar a ebullición la mermelada de albaricoque con 0,3 dl de agua y pintar con ella los fagottini mientras éstos estén aún calientes.







STRUDEL DE PLÁTANO Y CHOCOLATE



Cortar un tercio de la pasta de hojaldre. • Tapar y meter en el frigorífico los dos tercios sobrantes. • Extender la pasta en una superficie enharinada formando un rectángulo de 13 x 23 cm. • Pasar el rectángulo a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. • Pintar con el huevo ligeramente batido. • Cortar el plátano en cuatro partes, y alinearlas a 2,5 cm del borde de la hoja, dejando un espacio libre en el centro para la crema. • Poner la crema franchipán en una manga pastelera con una boquilla simple y repartirla sobre la pasta, dentro de la superficie demarcada por el plátano. • El borde externo debe estar limpio. • Espolvorear con el chocolate triturado y dejar aparte. • Extender la hoja restante y cortar un rectángulo del mismo largo que el primero, aunque 5 cm más largo, para cubrir el relleno. • Doblarlo por la mitad a lo largo, y practicar cortes a lo largo del pliegue, más o menos en la mitad central del largo de la hoja. • Colocarla cuidadosamente sobre la base previamente preparada. • Alinear los bordes del extremo que no está cortado con los bordes de la base. • Desenrollar con delicadeza la pasta y alinear el otro borde con la base. • Presionar fuertemente a lo largo de los bordes y recortar todos los excedentes de pasta. • Pintar con el huevo y pasar al horno precalentado a 200 °C. • Hornear durante 20 minutos hasta que esté dorado, luego bajar la temperatura del horno a 180 °C y hornear 15 minutos más. • Sacar del horno y dejar enfriar en una rejilla. • Dejar enfriar completamente antes de servir.

- **150 g de pasta de hojaldre preparada**
- **1 plátano**
- **50 g de chocolate fondant**
- **20 g de harina blanca**
- **1 huevo**
- **½ dosis de crema franchipán al chocolate (ver receta base en la página 684)**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 90 min
Cocción: 35 min
Dificultad: 1



BOMBOLONI AL CHOCOLATE

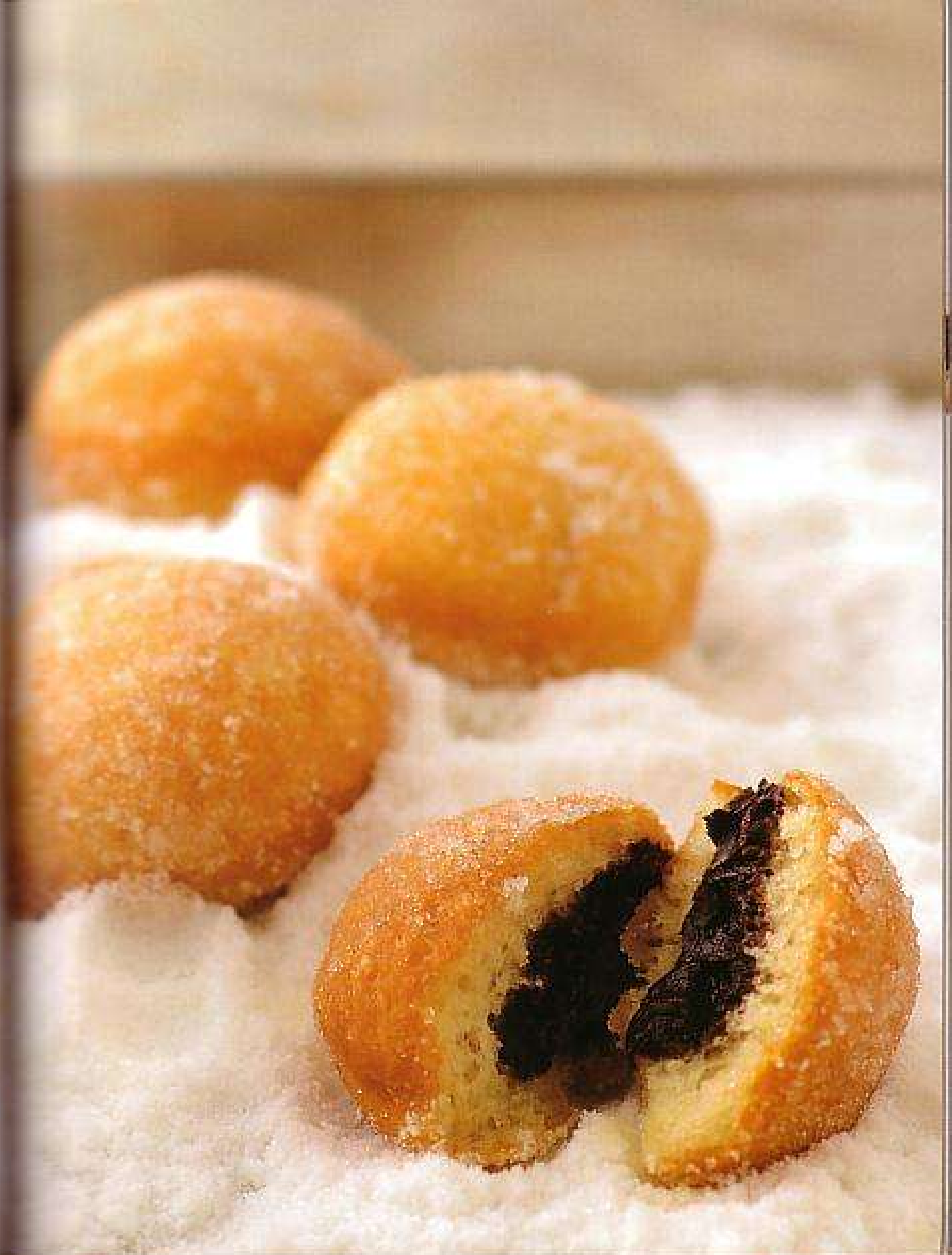


Mezclar la levadura, una cucharada de azúcar, la leche y 0,6 dl de agua tibia en un cuenco. • Dejar reposar en un lugar cálido hasta que el compuesto sea espumoso. • Con un robot de cocina con cuchilla especial para amasar, mezclar a media velocidad 600 g de harina, 230 de azúcar, los huevos y la mezcla de la levadura. • Extender el compuesto sobre un espacio de trabajo ligeramente enharinado y amasarlo durante 5 minutos, hasta que esté liso. • Colocarlo en un recipiente y cubrirlo con película transparente; dejar que suba la levadura en un lugar cálido hasta que duplique su volumen. • Volcar el compuesto sobre una superficie enharinada y trabajarlo con la punta de los dedos. • Extenderlo formando una hoja de 1 cm de espesor. • Con un cortapastas de 5 cm de diámetro, recortar los bomboloni y colocarlos sobre una bandeja de horno cubierta de papel de hornear. • Cubrir con un trapo húmedo y dejar reposar en un lugar cálido hasta que duplique el volumen (unos 20 minutos). • Poner el aceite en una sartén de fondo grueso a fuego medio. • Freír los bomboloni hasta que cada uno de los lados esté dorado, dándoles la vuelta con una espumadera. • Retirar de la sartén y dejarlos escurrir sobre papel de cocina durante unos minutos antes de pasarlos por el azúcar restante. • Llenar la manga pastelera con una boquilla simple de ganache. • Cuando los bomboloni se hayan enfriado lo suficiente como para manipularlos, insertar la crema ganache en cada uno de ellos.

- **4 cucharaditas de levadura en polvo**
- **630 g de harina blanca**
- **2,5 dl de leche tibia**
- **3 huevos**
- **240 g de azúcar refinado**
- **Aceite de semillas para freír**
- **¾ de dosis de crema ganache al chocolate para el relleno (ver receta base en página 686)**

Cantidades para 6 personas
Preparación: unas 2 horas + 60 min para que suba la levadura
Cocción: 15 min
Dificultad: 1





CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE



Poner 2,5 dl de agua, el aceite y una pizca de sal en una cacerola de fondo grueso y llevar a ebullición. • Bajar el fuego y agregar la harina; mezclar hasta que el compuesto adquiera la forma de una bola, luego retirar. • Calentar el aceite de semillas en una sartén hasta que esté muy caliente. • Con una manga pastelera con la boquilla de estrella, formar tiras espesas con el compuesto preparado y freírlas hasta que estén doradas. • Poner los churros en una superficie con el azúcar y la canela y sacudirlos para cubrirlos uniformemente.

Chocolate deshecho: poner el chocolate triturado y la mitad de la leche en una cacerola al fuego. • Mezclar la maicena con el resto de la leche, y agregarla al chocolate y al azúcar, mezclando constantemente. • Retirar del fuego. • Cuando el compuesto se haya enfriado, seguir batiéndolo hasta que esté tan liso como sea posible, y servirlo con los churros calientes.

- **1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**
- **140 g de harina blanca**
- **Aceite de semillas para freír**
- **1 cucharada de canela en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **Sal**

Chocolate deshecho

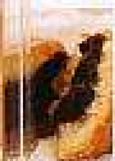
- **150 g de chocolate fondant**
- **5 dl de leche**
- **1 cucharada de maicena**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Cocción: 10 min
Dificultad: 1





ESPIRALES AL CHOCOLATE Y AVELLANAS



Tamizar 450 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Fragmentar la mantequilla a pedacitos grandes como una avellana y agregarlos a la harina sin amasarlos. • Practicar un agujero en el centro y verter 1,5 dl de agua helada, luego amasar con las manos. • Añadir 1,5 dl más de agua helada y trabajar la pasta hasta que esté blanda. • La mantequilla tiene que estar sólida y visible en la masa. • Extender la masa sobre una superficie enharinada formando un rectángulo de 30 x 15 cm. • Coger el extremo izquierdo de la pasta y doblarlo sobre el centro, luego hacer otro tanto con el extremo derecho sobre el izquierdo. • Obtendrá un rectángulo de 3 capas. • Girarlo hacia la derecha, de modo que el rectángulo esté horizontalmente delante de usted; extender de nuevo la pasta y repetir el proceso de doblado. • Hacer una señal en el extremo izquierdo de la pasta, luego cubrir y colocarla durante 20 minutos en el frigorífico. • Recuperar la pasta y, con la señal a mano izquierda, repetir el proceso de giro y doblado. • Colocar de nuevo en el frigorífico y repetir todo el procedimiento. • Podrá ver los estratos de la mantequilla en la masa. • Dejar reposar la pasta durante 20 minutos antes de utilizarla. • Poner todos los ingredientes del relleno en un recipiente y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Dejar aparte. • Extender la pasta en un rectángulo de 25 x 35 cm, con un espesor de 1 cm. • Colocar el rectángulo horizontalmente ante sí, doblar la

- **460 g de harina blanca**
- **50 g de cacao**
- **375 g de mantequilla**
- **Sal**

Relleno:

- **250 g de avellanas trituradas**
- **30 g de miel**
- **60 g de azúcar**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **125 g de galletas**

Cantidades para 20-25 espirales
Preparación: 2 horas
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2

pasta más o menos por la mitad, y hacer una señal sobre el pliegue. • Desdoblar la pasta y distribuir el relleno en la mitad inferior. • Cerrar ahora la pasta con delicadeza, doblando la mitad superior sobre la inferior y alineando bien los bordes. • Apretarla, pasarla a una fuente y tenerla 10 minutos en el frigorífico. • Colocar la pasta sobre una superficie enharinada con el pliegue en alto. • Cortar tiras de unos 2 cm. • Cubrir una bandeja con papel de hornear. • Coger una tira por la punta, y tirar ligeramente de ella antes de retorcerla. • Colocarla sobre la bandeja y repetir la operación con todas las tiras. • Hornear durante 10 minutos a 200 °C o hasta que estén hinchadas y crujientes. • Dejarlas enfriar antes de manipularlas.







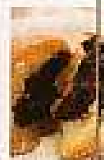
BRIOCHES AL CHOCOLATE



Calentar levemente la leche, añadir una pizca de azúcar, agregar la levadura y dejar aparte hasta que la mezcla esté espumosa. • Con un robot de cocina con cuchilla de amasar, mezclar 450 g de harina, el azúcar, 10 g de sal y 2 cucharadas de mantequilla. • Mezclar los ingredientes a baja velocidad, uniendo gradualmente la leche con la levadura. • Mezclar la pasta hasta que esté compacta, pasarla a un recipiente engrasado, cubrirla con un trapo y dejarla en un lugar cálido hasta que suba y duplique su volumen. • Poner la pasta sobre una superficie enharinada y aplanarla con delicadeza. • Extenderla luego formando un cuadrado de un espesor de 5 mm. • Batir la mantequilla con la margarina y mezclar bien. • Colocar la mezcla en el centro del cuadrado y manipularla hasta que cubra un tercio del centro de la hoja. • Tomar el extremo izquierdo de la hoja y doblarlo sobre el centro, sobre la mantequilla. • Apretar. • Tomar el lado derecho y doblarlo sobre el izquierdo. • Repetir con la parte superior y la inferior de la pasta. • Habrá obtenido un brioche cuadrado con la mantequilla en el centro. • Extenderlo formando un rectángulo de 40 x 60 cm. • Hacerlo girar hacia la izquierda, de modo que quede en horizontal delante de usted; doblar el lado izquierdo hacia el centro, y luego el derecho sobre el izquierdo. • Extender de nuevo la pasta y repetir el proceso de dobladura. • Hacerle una señal al lado izquierdo de la pasta, taparla y tenerla 30 minutos en el frigorífico. • Recuperar la pasta y, con la señal a la izquierda,

- **460 g de harina blanca**
- **3 pedacitos de chocolate para cada brioche**
- **2,5 dl de leche**
- **60 g de azúcar**
- **20 g de levadura fresca**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **125 g de margarina**
- **125 g de mantequilla**
- **1 huevo**
- **Sal**

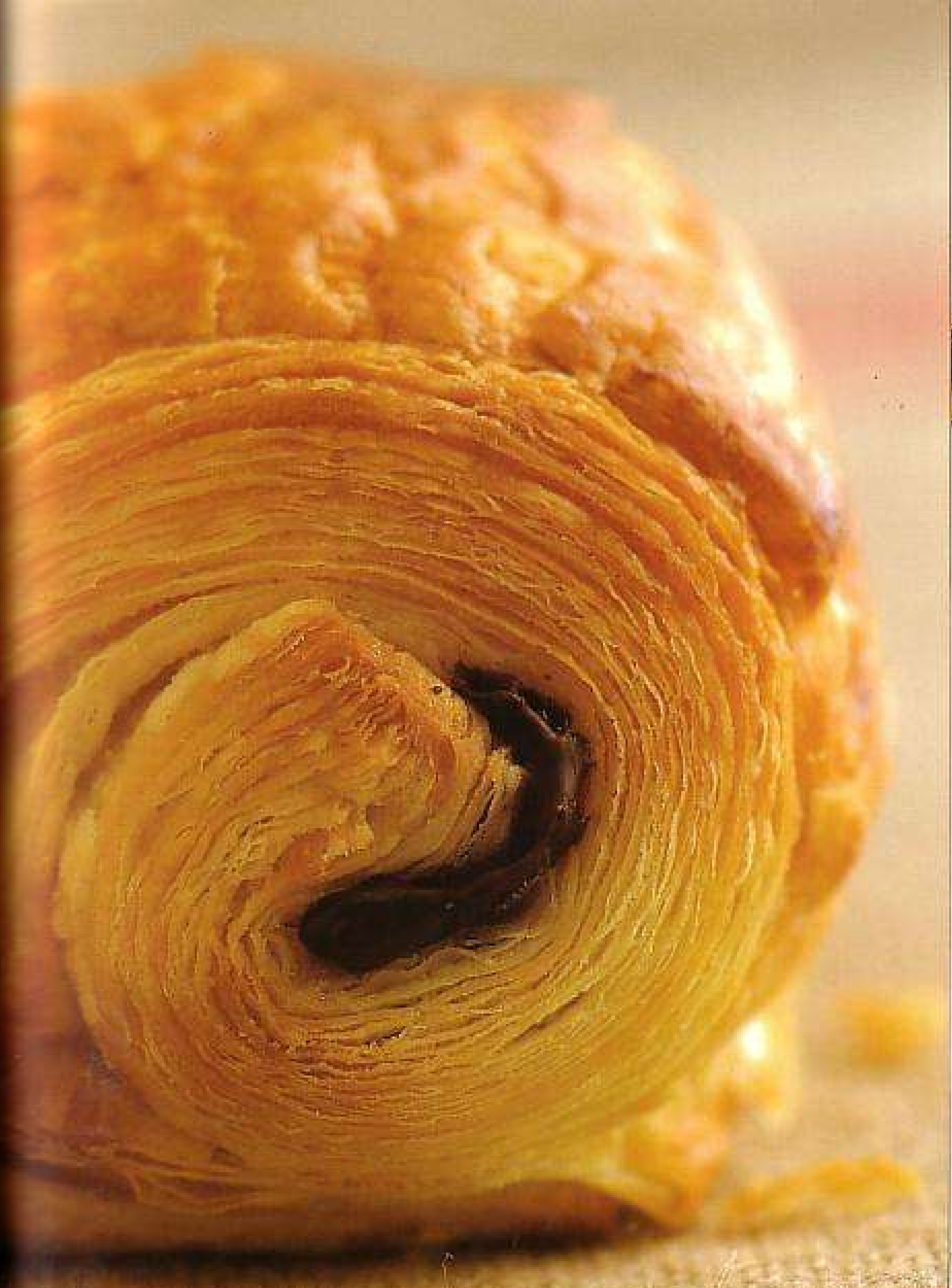
Cantidades para 18-20 unidades
Preparación: 4 horas
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1



repetir el proceso de giro y plegado. • Hacer girar la pasta hacia la izquierda, y hacerle una señal sobre el ángulo superior izquierdo. • Poner la masa en el frigorífico y repetir una vez más todo el procedimiento. • Deberá poder ver la mantequilla en los estratos de la masa. • Dejarla reposar 30 minutos antes de utilizarla. • Extenderla después en un rectángulo de 1 cm de espesor. • Perfilar los bordes y cortar rectángulos de 9 x 7 cm. • Colocar tres pedacitos de chocolate fondant a lo largo del extremo izquierdo de cada rectángulo de pasta, y enrollar dándole forma de cilindro. • Pasarlos a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear a una distancia de unos 2,5 cm entre sí, para que puedan crecer. • Cubrir luego con un trapo y dejar la bandeja en un lugar cálido. • Una vez que la masa de los pasteles haya subido (unos 30 minutos), pintarlos con huevo batido. • Hornear durante 10-15 minutos en el horno precalentado a 200 °C, o hasta que estén dorados y crujientes. • Sacar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla.







TARTALETAS DE PERA

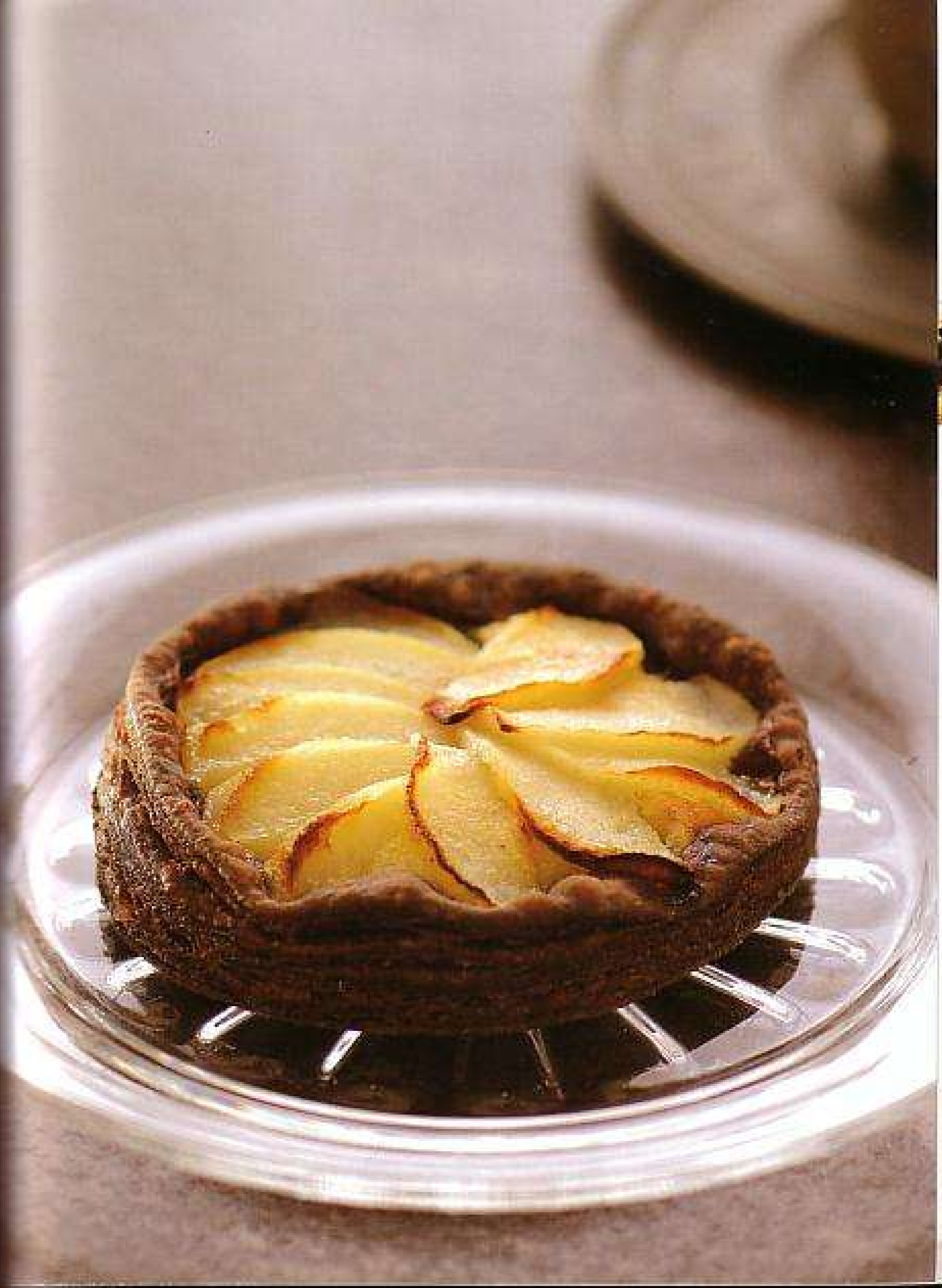


Tamizar 450 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Hacer la mantequilla pedacitos del tamaño de una avellana e incorporarlos a la harina sin amasar. • Practicar un agujero en el centro y agregar 1,5 dl de agua helada, luego amasar con las manos. • Añadir 1,5 dl más de agua helada y trabajar la pasta hasta que esté blanda.
• La mantequilla debe estar sólida y visible en la masa. • Extender la pasta sobre una superficie enharinada formando un rectángulo de 30 x 15 cm.
• Tomar el extremo izquierdo del rectángulo y doblarlo sobre el centro. • Tomar el lado derecho del rectángulo y doblarlo sobre el izquierdo. • Deberá obtener un rectángulo de 3 capas. • Hágalo girar hacia la izquierda, así el rectángulo quedará horizontal delante de usted; extender nuevamente la pasta y repetir el proceso de doblado. • Hacer una señal en el extremo izquierdo de la pasta, luego taparla y tenerla 20 minutos en el frigorífico. • Recuperar la pasta y, con la señal a la izquierda, repetir el proceso de enrollado y pliegue. • Colocar en el frigorífico y repetir de nuevo todo el proceso. • Verá los estratos de mantequilla en la pasta. • Dejarla reposar 20 minutos.
• Extender la pasta formando un cuadrado de 32 cm de lado y de 1 cm de espesor. • Con un cortapastas de 10 cm de diámetro, recortar los discos. • Pasar los discos a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. • Colocar algunas láminas finas de pera pelada y limpia sobre los discos, dejando un margen de unos 5 mm a los lados. • Hornear de 10-15 minutos a 200 °C, hasta que las tartitas estén hinchadas y crujientes y las peras ligeramente oscuras.

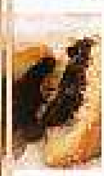
- **460 g de harina blanca**
- **50 g de cacao**
- **375 g de mantequilla**
- **8 peras**
- **Sal**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 2 horas + 40 min en el frigorífico + 30 min de reposo
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1





TARTALETAS DE PERA A LA ALMENDRA



Engrasar 12 moldes de unos 10-12 cm de diámetro. • Extender la pasta de un espesor de unos 5 mm sobre una superficie enharinada y, con un cortapastas, recortar círculos de 10-12 cm. • Insertar los discos de pasta en los moldes, nivelando la base y presionando los lados, a la vez que se recorta toda la parte excedente. • Fundir el chocolate triturado al baño María mezclando de vez en cuando hasta que esté disuelto. • Retirar del fuego y dejar enfriar durante unos minutos. • Con una batidora eléctrica, trabajar 100 g de mantequilla con el azúcar hasta formar un compuesto claro y espumoso. • Añadir los huevos de uno en uno, mezclando bien. • Agregar lentamente el chocolate, con la batidora a baja velocidad. • Tamizar la harina y las almendras molidas en un recipiente separado e incorporar delicadamente el compuesto de chocolate. • Cubrir y mantener en el frigorífico durante 30 minutos. • Verter el compuesto en los moldes preparados hasta que cubra 2/3 de los lados. • Mondar la pera, cortarla por la mitad y quitarle el corazón, intentando conservar el rabillo para mejorar su presentación. • Colocar media en el centro de cada disco. • Hornear durante 15-20 minutos en el horno precalentado a 180 °C, hasta que estén solidificados. • Llevar la mermelada de albaricoque a ebullición, junto con un poco de agua, y untar delicadamente con ella la superficie de las tartaletas.

- **½ dosis de pasta al chocolate (ver receta base en la página 682)**
- **6 peras**
- **120 g de almendras**
- **220 g de chocolate**
- **120 g de mantequilla**
- **120 g de azúcar refinado**
- **3 huevos**
- **30 g de harina blanca**
- **50 g de mermelada de albaricoque**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 60 min + 30 min en el frigorífico
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1





TARTALETAS DE CIRUELAS



Colocar la levadura y la leche tibia en un cuenco. • Amalgamar los dos ingredientes, salar y añadir el azúcar. • Con la espátula de amasar, incorporar a baja velocidad la harina y los huevos y mezclar luego a velocidad media hasta que el compuesto esté blando y liso. • Agregar 335 g de mantequilla a trocitos, mezclando bien. • Repetir el procedimiento hasta el agotamiento. • Mezclar 5 minutos más. • Agregar el chocolate previamente fundido y mezclar hasta que esté incorporado a la masa, que deberá haber adquirido un color marrón oscuro. • Cubrir la masa con film transparente y dejarla fermentar en un lugar cálido hasta que haya doblado su volumen. • Sacar con delicadeza del recipiente y amasarla de nuevo sobre una superficie enharinada. • Disponerla sobre una bandeja y mantenerlo un par de horas en el frigorífico. • Cuando la masa haya enfriado, extenderla sobre una superficie ligeramente enharinada formando una hoja de 1 cm de espesor. • Untar 12 moldes de tartaleta de unos 10-12 cm de diámetro. • Con un cortapastas, un poco mayor que el de papel, recortar 12 discos de masa y colocarlos sobre las bases. • Verter entonces la crema pastelera y colocar 3 mitades de ciruela sobre la tartaleta. • Cubrirlas con un trapo y dejar fermentar durante 15 minutos más. • Hornear luego sobre una bandeja, durante 15-20 minutos, con el horno precalentado a 180 °C. • Dejar enfriar completamente antes de extraerlas de los moldes.

- **500 g de harina blanca**
- **18 ciruelas cortadas por la mitad**
- **30 g de levadura en polvo**
- **0,8 dl de leche**
- **30 g de azúcar refinado**
- **4 huevos grandes**
- **350 g de mantequilla**
- **150 g de chocolate fondant**
- **½ dosis de crema pastelera, preparada sin chocolate (ver receta base en la página 678)**
- **Sal**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 80 min + casi 60 min de fermentación de la levadura + 2 horas de nevera
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 2

■ ■ ■ *Si le queda pasta, puede envolverla en papel transparente y congelarla para utilizarla posteriormente.*



BOLITAS DULCES AL CHOCOLATE



Dejar las pasas macerando en agua fría una media hora como mínimo. • Escurrir el agua y reservarla. • Mezclar la levadura con la leche tibia y dejar reposar hasta que el compuesto esté cremoso. • Añadir 70 g de harina, el azúcar y 4 cucharadas del agua que hemos conservado y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Cubrirlo y dejarlo fermentar hasta que haya duplicado su volumen (unos 30 minutos). • Tamizar 40 g de harina y el cacao. • Trabajar la harina, incorporar la masa fermentada, una pizca de sal, los huevos y la yema, la corteza rallada y la esencia de vainilla. • Mezclarlo con la batidora eléctrica a velocidad media, hasta obtener un compuesto homogéneo. • Agregar finalmente la mantequilla fundida. • Aplicar la espátula para amasar y mezclar hasta que el compuesto sea suave y brillante. • Pasar la pasta a un recipiente, cubrirla con un trapo y dejarla fermentar en un lugar cálido hasta que duplique su volumen (cerca de una hora), luego extenderla sobre una superficie enharinada y aplanarla. • Mezclar las pasas sultanas y el chocolate triturado. • Subdividir la pasta en 18-20 partes iguales. • Poner una cucharadita de chocolate y pasas en el centro de cada una y formar una bola. • Disponer las bolitas sobre una bandeja de horno cubierta de papel de hornear y taparlas con un trapo hasta que hayan duplicado su volumen. • Hornear con el horno precalentado a 200 °C durante 10-15 minutos. • Sacarlas del horno, dejarlas enfriar sobre una rejilla y, antes de servirlas, pintarlas con la mermelada de albaricoque hervida con 3-4 cucharadas de agua.

- **470 g de harina blanca**
- **80 g de chocolate fondant triturado**
- **100 g de pasas sultanas**
- **1 cubito de levadura de cerveza fresca**
- **2,5 dl de leche tibia**
- **110 g de azúcar refinado**
- **50 g de chocolate amargo**
- **2 huevos + 1 yema**
- **La corteza rallada de 1 limón y 1 naranja**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **125 g de mantequilla**
- **50 g de mermelada de albaricoque**

Cantidades para 18 bolitas
Preparación: 2 horas + 90 min de fermentación de la levadura.
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2



BRAZO DE GITANO DE NARANJA Y PISTACHO



Precalentar el horno a 180 °C. • Con un robot de cocina triturar, toscamente, los pistachos, las galletas desmenuzadas y el chocolate triturado. • Añadir el zumo y la corteza de la naranja y triturar durante unos segundos. • Desenrollar la masa de hojaldre, extenderla y cubrirla con un trapo ligeramente húmedo. • Mezclar las almendras molidas y el azúcar de caña en un cuenco. • Extender una hoja de masa sobre una superficie de trabajo y untarla ligeramente con la mantequilla fundida, luego espolvorearla con las almendras y azúcar, cubrirla con otra hoja de masa y juntar nuevamente con mantequilla y el azúcar con las almendras. • Repetir el procedimiento terminando con una hoja de masa untada con mantequilla. • Verter sobre la pasta el relleno de chocolate, dejando un margen de unos 3 cm a lo largo de uno de los lados mayores. • Enroscar la extremidad de la pasta sobre sí misma apretando bien, formando un rollo sin espacio en el centro, prieto. • Pasar el rollo a una bandeja de horno engrasada, con el cierre hacia abajo: así no se abrirá mientras se cueza en el horno. • Pintar el brazo con mantequilla antes de meterlo en el horno precalentado. • Hornearlo durante 25-35 minutos o hasta que empiece a dorarse. • Pasarlo a una rejilla y dejarlo entibiar. • Espolvorearlo con azúcar lustre, cortarlo a rodajas con un cuchillo con sierra y servirlo tibio.

- **6 hojas de masa de hojaldre preparada**
- **El zumo y la corteza de una naranja**
- **150 g de pistachos no salados**
- **60 g de galletas secas**
- **250 g de chocolate fondant**
- **60 g de almendras**
- **3 cucharadas de azúcar moreno de caña**
- **125 g de mantequilla**
- **50 g de azúcar lustre**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min
Cocción: 25-35 min
Dificultad: 1





ÉCLAIRS



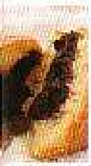
Poner 2,5 dl de agua y la mantequilla en un cazo y calentar a fuego medio hasta que la mantequilla se disuelva y la mezcla empiece a hervir. • Añadir la harina y mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una bola de pasta lisa. • Seguir con la cocción a fuego bajo, hasta que empiece a despegarse de las paredes del cuenco. • Retirar el cuenco del fuego e incorporar los huevos de uno en uno. • El compuesto tiene que volverse ligeramente pegajoso y gotear fácilmente. • Pasarlo a una manga pastelera con una boquilla plana de 1 cm. • Precalentar el horno a 200 °C, cubrir una bandeja de horno con papel de hornear. • Formar rollitos de pasta de unos 7 cm de largo, separándolos bien en previsión de que aumente su tamaño al fermentar. • Salpicar con agua y hornearlos durante 20-30 minutos. • Bajar el horno a 150 °C durante 15 minutos o hasta que los éclairs hayan empezado a dorarse y hayan formado un vacío en su interior. • Dejarlos enfriar en una rejilla. • Una vez estén fríos, practicarles una incisión en uno de los lados, a lo largo, de unos tres cuartos de su extensión, sin dividir las dos mitades. • Preparar la crema pastelera, levantar el borde superior del éclair y rellenarlo. • Fundir chocolate al baño María. • Retirarlo del fuego y dejarlo entibiar. • Sosteniendo los éclairs de lado, sumergir el tercio superior en el chocolate, y eliminar eventualmente los excesos. • Dejar enfriar antes de servir.

- **110 g de harina blanca**
- **110 g de mantequilla**
- **4 huevos**
- **1 dosis de crema pastelera de chocolate (ver receta base en la pág. 678)**
- **150 g de chocolate fondant**

Cantidades para 30 éclairs
Preparación: 50 min
Cocción: 35-45 min
Dificultad: 2



MILHOJAS AL CHOCOLATE



Tamizar 450 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Desmenuzar la mantequilla en fragmentos grandes como una avellana y pegarlas a la harina, sin amasar. • Formar un hueco en el centro de la harina e incorporar 1,5 dl de agua helada. • Mezclar todo con las manos. • Añadir 1,5 dl de agua helada más y trabajar la masa hasta que esté suave. • La mantequilla tiene que estar solidificada y visible en la pasta. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo enharinada formando un rectángulo de 30 x 15 cm. • Tomar el extremo izquierdo del rectángulo y doblarlo sobre el centro. • Tomar el extremo derecho y doblarlo sobre el centro. • Se debería obtener así un rectángulo de tres capas. • Girar hacia la izquierda, de modo que el rectángulo quede horizontal ante sí; extender de nuevo la masa y repetir el procedimiento de doblado. • Practicar una señal en el extremo izquierdo de la pasta, taparla y meterla 20 minutos en la nevera. • Recuperar la pasta y, con la señal a la izquierda, repetir el procedimiento de enrollado y doblado. • Meter de nuevo en el frigorífico y repetir nuevamente el proceso. • Deben de verse las capas de mantequilla a través de la pasta. • Dejarla reposar 20 minutos. • Extender la pasta formando un rectángulo de 25 x 30 cm. • El espesor debe ser de 1 cm. • Doblar la pasta en tres partes para marcarla y cortarla a lo largo de las marcas. • Se habrán obtenido así tres láminas de pasta.

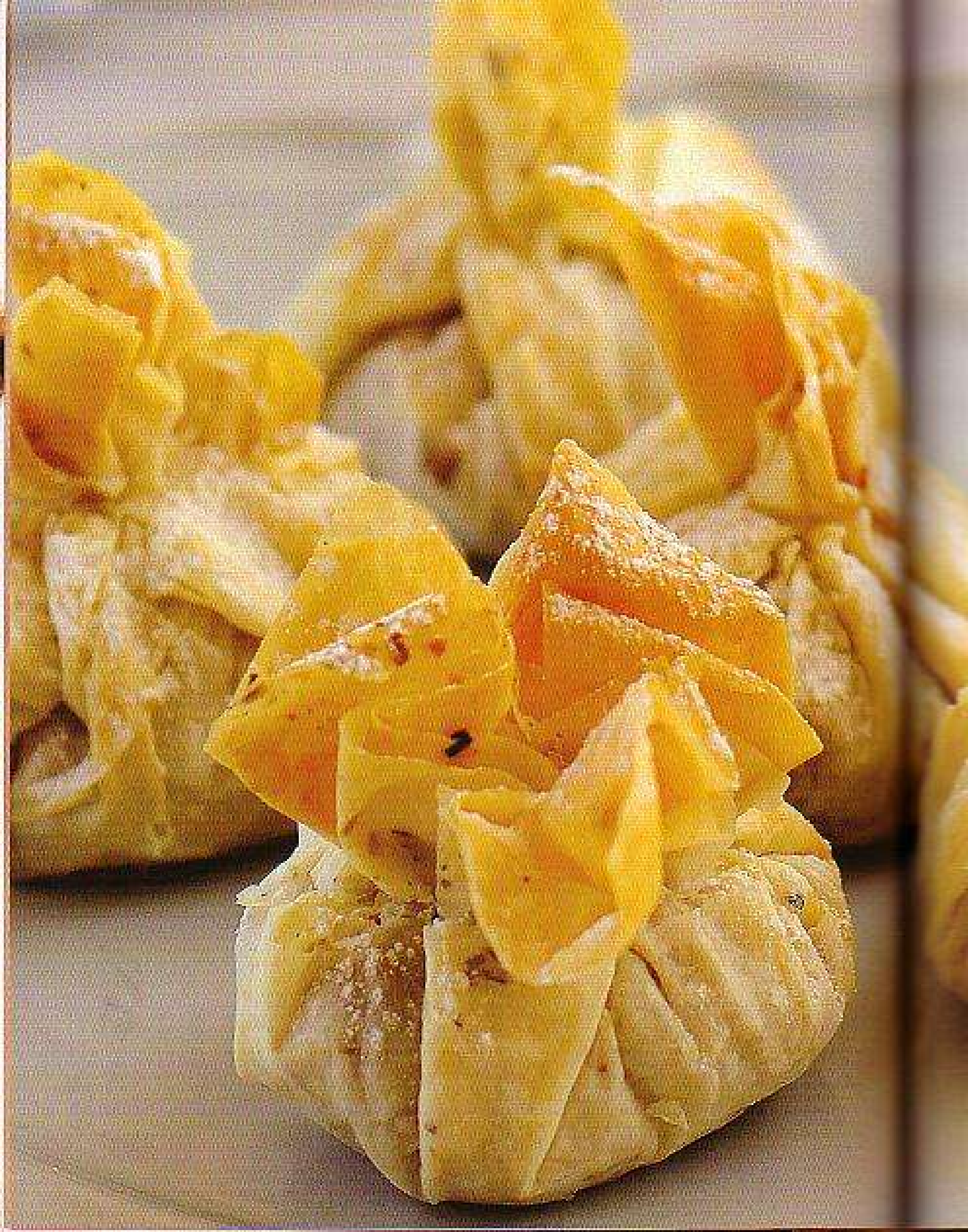
- **460 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **375 g de mantequilla**
- **1 dosis de crema pastelera al chocolate (ver receta base en la pág. 678)**
- **20 g de cacao dulce**
- **Sal**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 90 min + 90 min en el frigorífico
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2

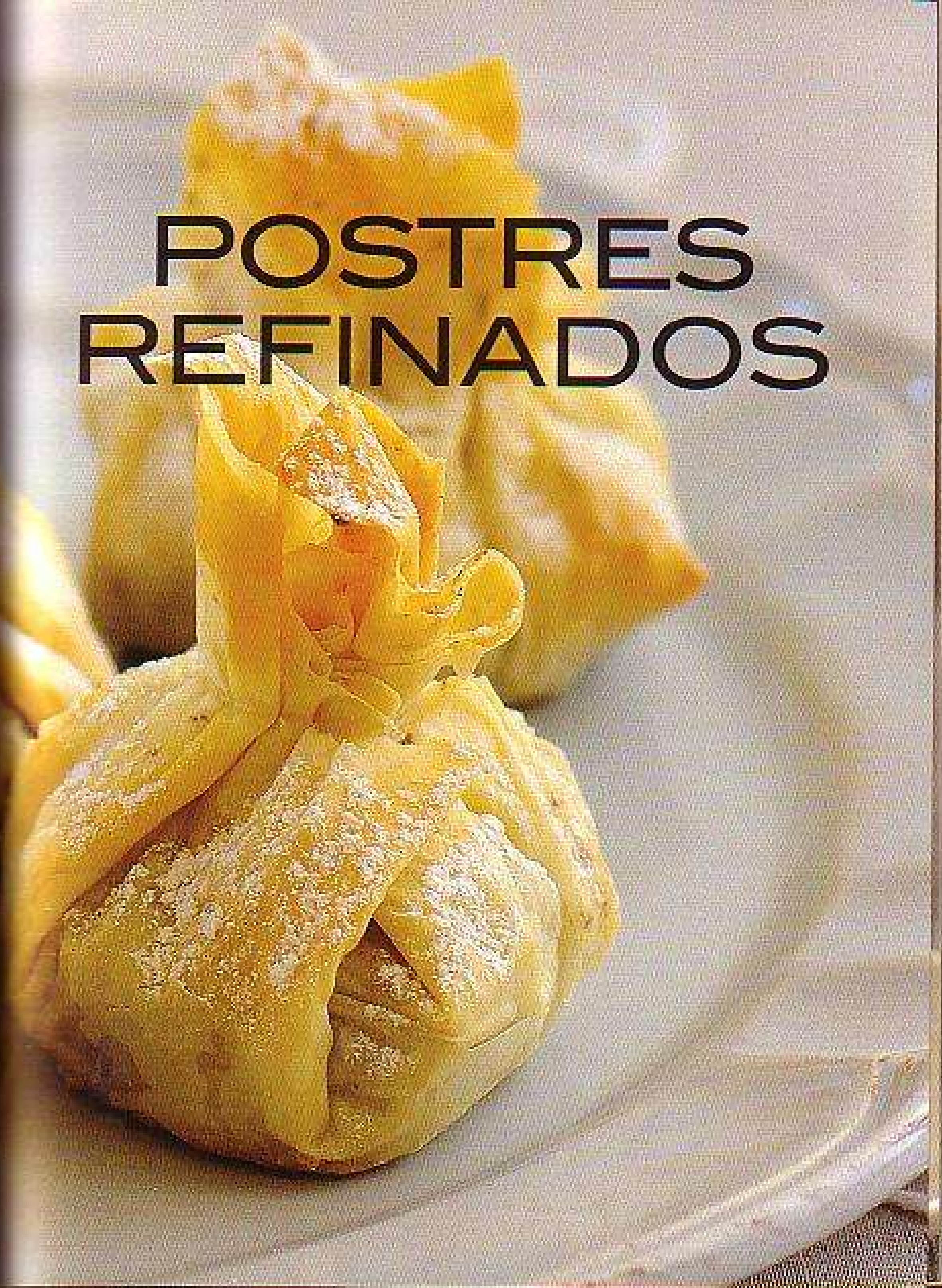
• Cubrir una bandeja con papel de hornear y depositar en ella las láminas, dejando un poco de espacio entre ellas. • Pegar suavemente la pasta al papel de hornear. • Pincharla con un tenedor para evitar que suba demasiado. • Mantener 10-15 minutos en el horno precalentado a 200 °C, hasta que la masa se haya hinchado y esté crujiente. • Dejarla enfriar completamente y luego untar dos láminas con abundante crema pastelera al chocolate. • Si se quiere que la crema sea más rica, doblar la dosis de la receta base. • Componer el milhojas superponiendo las láminas y terminando con una que no tenga crema. • Espolvorear con cacao y mantener 20 minutos en la nevera. • Cortar el pastel a porciones con un cuchillo de sierra.







POSTRES REFINADOS



HELADO AHOGADO

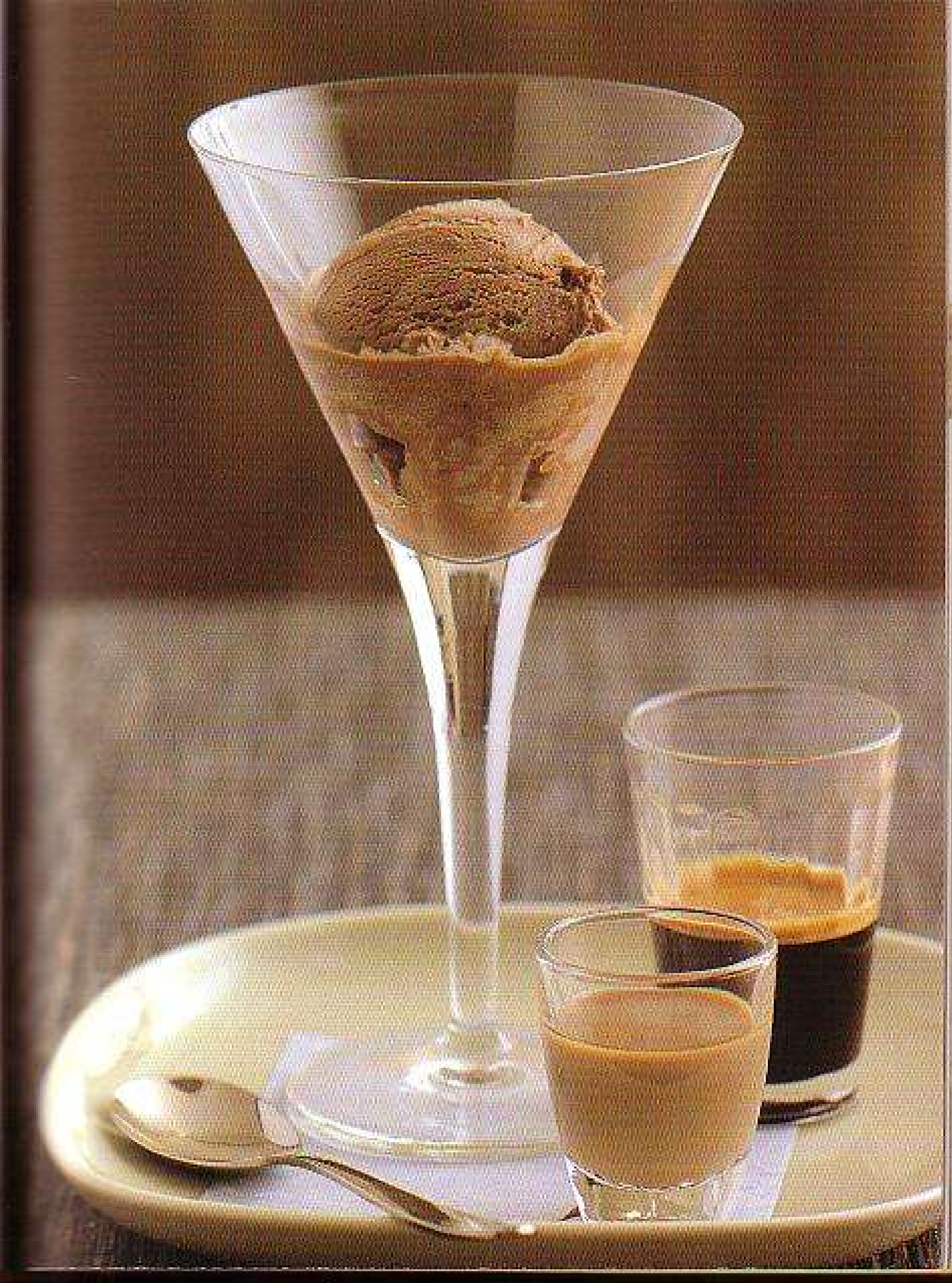


Poner el chocolate triturado en un recipiente amplio y dejarlo a un lado. • Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar la nata y la leche a ebullición en una cacerola a fuego medio y retirarlo del fuego inmediatamente. • Unir la mitad de la mezcla de la nata con la mezcla de los huevos, revolviendo constantemente. • Verterlo todo en un cazo con el resto de la nata y la leche, y poner de nuevo sobre el fuego. • Mezclar continuamente con una cuchara de madera, hasta que el compuesto sea denso. • Retirar del fuego y verter la crema sobre el chocolate. • Mezclar de vez en cuando hasta que el chocolate esté disuelto y se haya obtenido una crema densa y homogénea, luego cubrir y dejar enfriar completamente. • Pasar a una heladera, o verter el contenido en un recipiente de metal y meter en el congelador. • Cuando haya empezado a solidificarse, trabajarlo con una batidora eléctrica, o a mano, hasta que sea cremoso. • Repetir la operación, al menos 3 o 4 veces más hasta que el helado sea denso y homogéneo. • Disponer una copa y dos vasos por persona sobre un plato. • En uno, escanciar una dosis de crema de whisky, en el otro el café expreso y, en la copa, una bola de helado. • Servir inmediatamente. • Sus huéspedes serán quienes decidan la combinación deseada de los tres ingredientes.

- **225 g de chocolate fondant**
- **6 yemas de huevo**
- **110 g de azúcar refinado**
- **5 dl de nata fresca**
- **2,5 dl de leche**
- **1 dl escaso de crema de whisky por persona**
- **1 tacita de café expreso por persona**

Cantidades para 1 kg
Preparación: 30 min + 4 horas en el congelador
Dificultad: 1





CAPPUCCINO FRÍO



Trabajar los huevos con la mitad de las yemas hasta que estén cremosas. • Batir las claras con el resto del azúcar hasta que estén esponjosas y agregarlas a las yemas. • Agregar la mitad de la nata montada, el café disuelto en 1 cucharada de agua hirviendo y el chocolate rallado. • Para preparar los moldes, disponer 12 tacitas de té sobre una fuente. • Cortar tiras de papel al horno lo bastante largas como para que le den dos vueltas a la taza, y lo bastante anchas como para que superen la altura de la tacita en unos 2,5 cm. • Forrar las tacitas con el papel y sujetarlo con una goma elástica. • Verter luego la mezcla de café hasta el borde de la tacita, cubrir con la nata montada restante y dejarlas en el congelador toda la noche. • Cuando el compuesto haya endurecido, quitar las gomas elásticas y separar delicadamente el papel de la taza. • Espolvorear con el cacao antes de servirlo.

- **3 cucharadas de café soluble**
- **4 huevos**
- **130 g de azúcar refinado**
- **6 dl de nata fresca**
- **50 g de chocolate fondant**
- **50 g de cacao dulce**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 45 min + una noche de congelación
Dificultad: 1





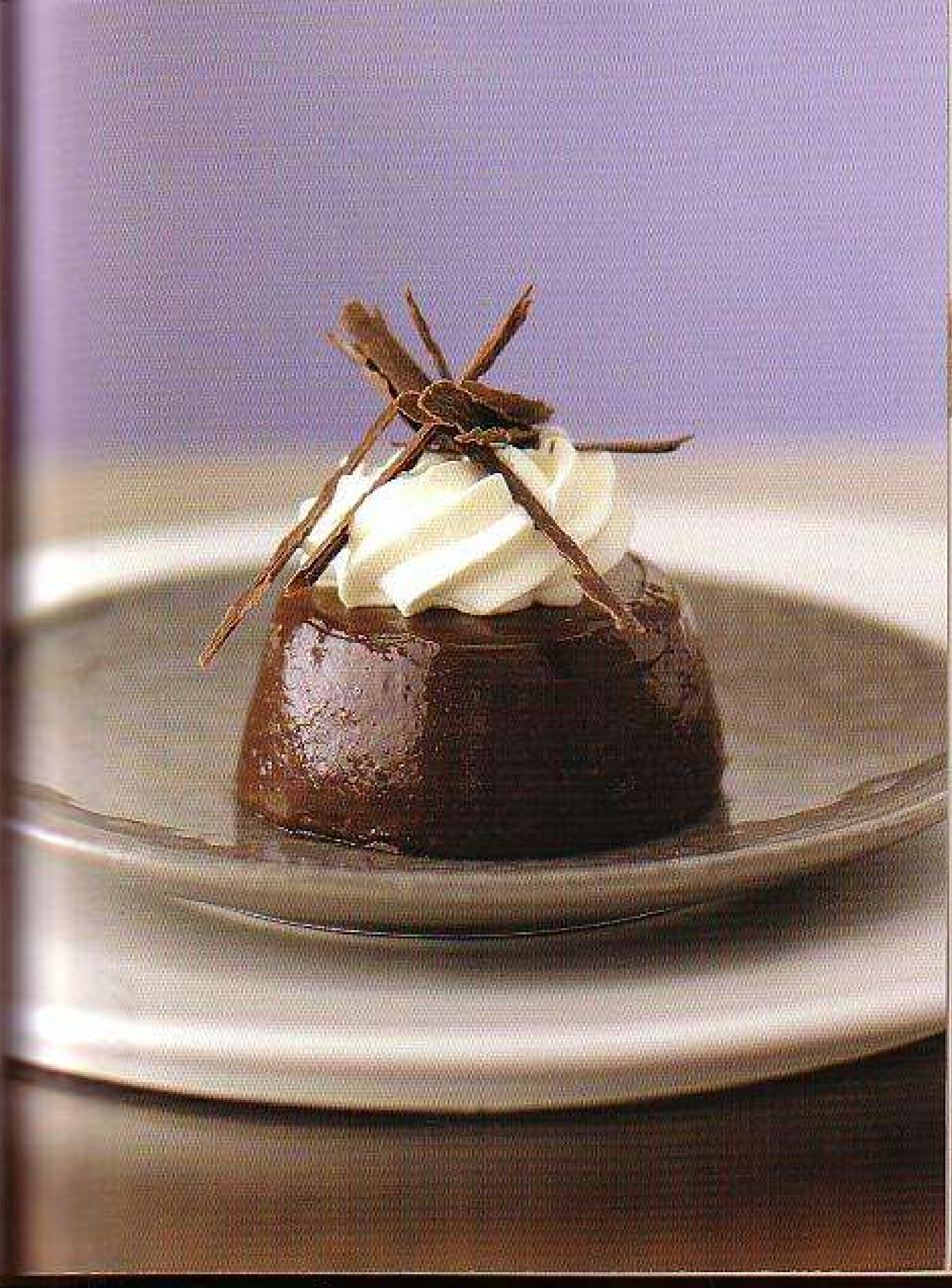
MANJAR BLANCO AL CHOCOLATE



Triturar 225 g de chocolate, ponerlos en un recipiente y mantenerlo aparte. • Verter 2 dl de nata y leche en una cazuela de capacidad media y llevar casi a ebullición. • Agregar el chocolate y mezclar hasta que se disuelva. • Trabajar las yemas de huevo, la maicena y el azúcar en una terrina hasta que el compuesto esté cremoso y denso. • Verter lentamente, revolviendo, el compuesto de chocolate sobre las yemas. • Volver a poner la crema en la cazuela a fuego bajo, mezclando continuamente, hasta que espese. • Retirar la cacerola del fuego. • Disolver la gelatina en un cacito con tres cucharadas de agua hirviendo. • Incorporar a la crema de chocolate y dejar enfriar. • Engrasar con aceite de semillas ocho moldes de pudin de tamaño medio y verter la mezcla de chocolate, llenando los tres cuartos de su capacidad. • Ponerlos sobre una fuente, cubrir, y tener al menos dos horas en la nevera. • Con la punta de los dedos, extraer el manjar blanco de los moldes. • Disponer sobre un plato, decorar con 2 dl de nata montada y el chocolate restante cortado en escamas y servir.

- **325 g de chocolate fondant**
- **4 dl de nata fresca**
- **2,5 dl de leche**
- **6 yemas de huevo**
- **2 cucharaditas de maicena**
- **225 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita y ½ de gelatina en polvo**
- **2-3 cucharadas de aceite de semillas**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 35 min + 2 horas para enfriar
Dificultad: 1



CARLOTA AL CHOCOLATE



Forrar un molde ajustable de unos 23 cm de diámetro, con los bordes altos, con papel de hornear. • Precalentar el horno a 200 °C. • Trabajar la mantequilla y la mitad del azúcar en una terrina con una batidora eléctrica hasta obtener una crema clara. • Agregar los huevos, de uno en uno, mezclando bien. • En un cuenco aparte, mezclar las claras y el azúcar restante, y batir rápidamente hasta que estén espumosas y brillantes y el azúcar esté completamente disuelto. • Mezclar la maicena y las almendras molidas e incorporar cucharadas de la mezcla de las almendras y de las claras a la mantequilla, hasta agotar ambos compuestos. • Verter 3 cucharadas de la mezcla en el molde preparado previamente y repartirlas por el fondo en un estrato de unos 2 cm. • Espolvorear uniformemente con cacao, hornear durante unos minutos, hasta que el bizcocho esté cocido y sólido. • Verter el otro compuesto sobre la primera capa, del mismo espesor. • Espolvorear con cacao y hornear hasta que esté cuajada. • Repetir la operación hasta agotar los ingredientes y haber horneado la última capa. • Deberá alcanzar, más o menos, la mitad de la altura del molde. • Bajar la temperatura del horno a 180 °C, cubrir el bizcocho con papel de aluminio y hornear 10 minutos más. • Dejar enfriar sobre una rejilla. • Preparar la mousse, verterla sobre el bizcocho y ponerlo en el frigorífico durante, al menos, 2 horas. • Sacar cuidadosamente la tarta del molde y servir.

- **190 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **6 huevos**
- **175 g de maicena**
- **60 g de almendras molidas**
- **30 g de cacao amargo**

Mousse de chocolate

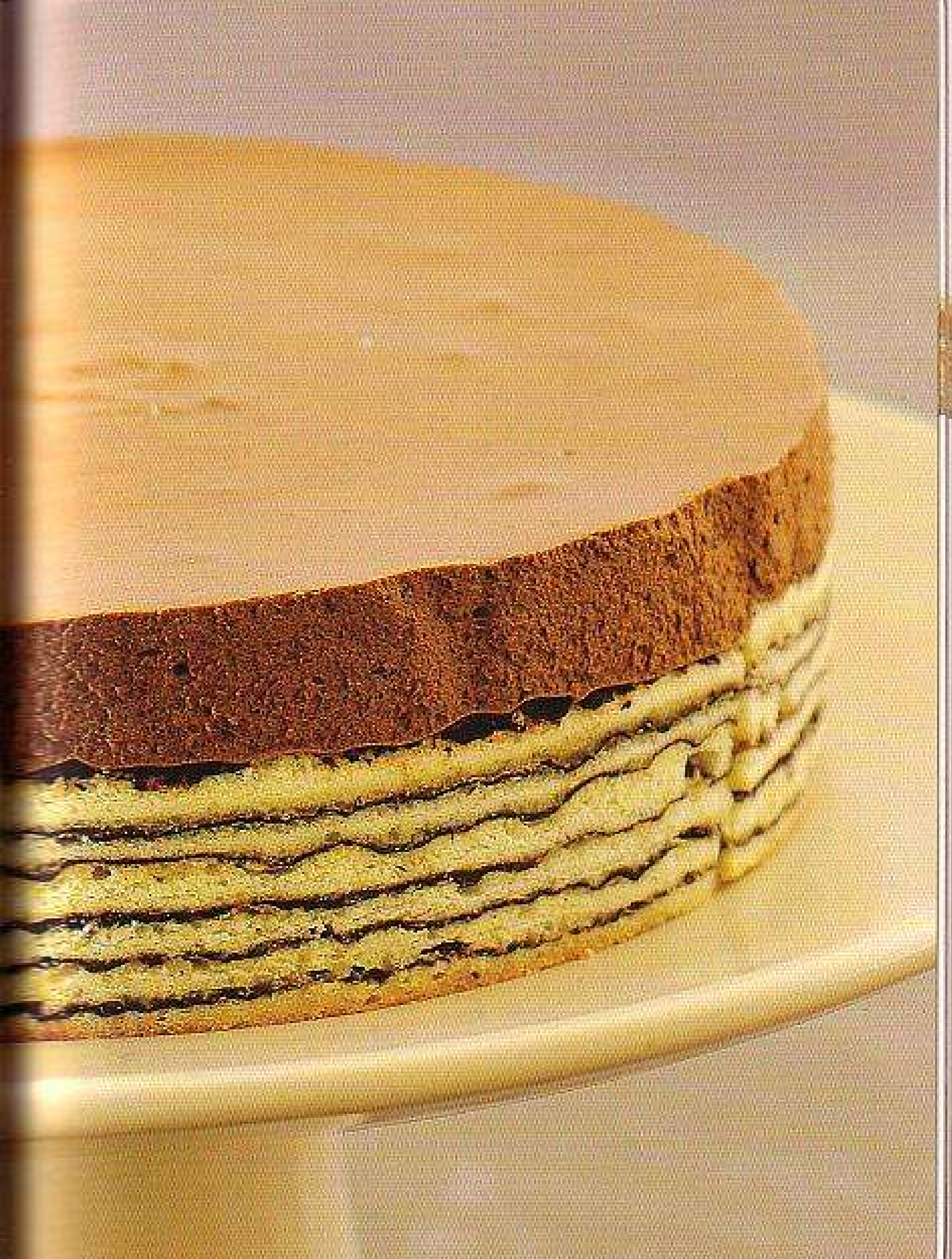
- **700 g de chocolate fondant**
- **8 yemas de huevo**
- **110 g de azúcar refinado**
- **3,75 dl de leche**
- **4 cucharaditas de gelatina en polvo**
- **5 dl de nata fresca**

Cantidades para un pastel de unos 23 cm de diámetro
Preparación: 90 min
Cocción: unos 40 min
Dificultad: 3

Mousse de chocolate: triturar el chocolate, colocarlo en un cazo amplio y reservarlo. • Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar la leche a ebullición, y retirarla del fuego. • Agregar la mitad de la leche a la mezcla del huevo, batiendo constantemente, y verterla en la cacerola con el resto de la leche. • Ponerla de nuevo al fuego, mezclando constantemente con una cuchara de madera, hasta que esté espeso. • Volver a poner el compuesto en el fuego y verter la crema sobre el chocolate. • Mezclar hasta que el chocolate esté disuelto y se haya obtenido una crema densa y homogénea, luego incorporar la gelatina disuelta en 3 cucharadas de agua hirviendo. • Dejar enfriar completamente. • Montar la nata y agregarla delicadamente al compuesto.







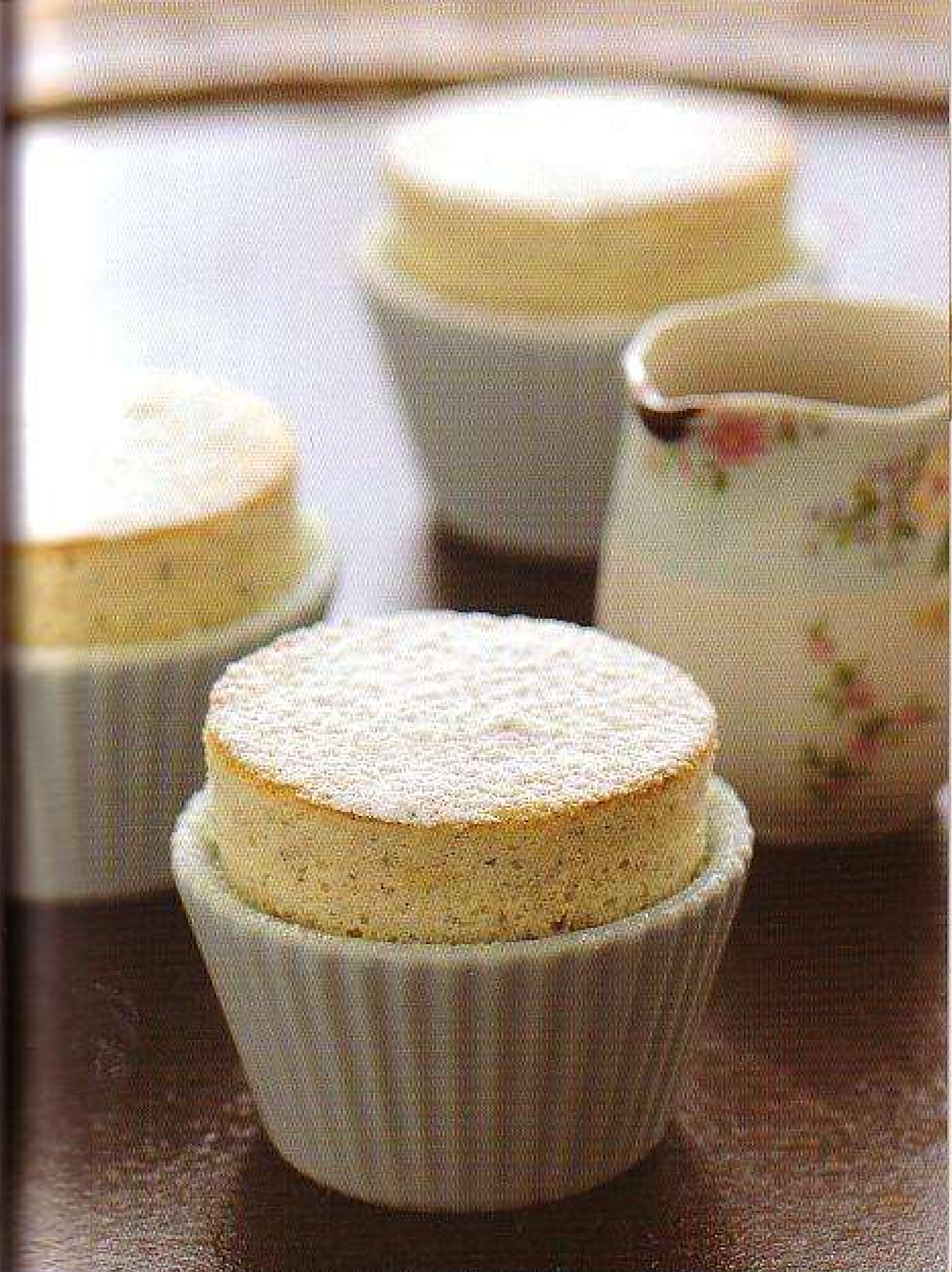
SOUFFLÉ AL CHOCOLATE BLANCO Y AVELLANAS



Disolver la mantequilla y untar con ella el interior de seis moldes de pudin. • Espolvorear los moldes con un poco de azúcar, con atención particular a los bordes, donde el soufflé se pega fácilmente. • Dejar los moldes a un lado. • En un recipiente, trabajar cuatro yemas de huevo con aproximadamente 20 g de azúcar con una batidora eléctrica hasta obtener una crema clara. • Unir la harina tamizándola y mezclando bien. • Mezclar otros 40 g de azúcar con la leche, ponerlo en un cuenco y llevarlo a ebullición. • Apenas hierva el compuesto, unir la mezcla del huevo poco a poco, mezclando continuamente. • Bajar el fuego, y hervir durante 2 minutos. • Cubrir y conservar en la nevera hasta que la crema se haya enfriado. • Mientras tanto, llevar las claras a punto de nieve con el azúcar restante hasta que estén espumosas. • En un cuenco, incorporar 1/3 de las claras a la crema, agregar las avellanas molidas y el chocolate rallado. • Finalmente, incorporar las claras restantes. • Verter el compuesto en los moldes previamente preparados y nivelar la superficie. • Disponer los moldes sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear, y cocer, con el horno precalentado a 200 °C, durante 20 minutos, o hasta que estén hinchados pero sólidos. • Servirlos inmediatamente, acompañados de salsa de chocolate.

- **70 g de harina blanca**
- **20 g de chocolate blanco**
- **125 g de avellanas tostadas**
- **20 g de mantequilla**
- **130 g de azúcar refinado**
- **4 huevos**
- **2 dl de leche**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30-40 min
Cocción: 20 min
Dificultad: 1



SOUFFLÉ AL CHOCOLATE Y ALMENDRA



Preparar seis moldes de horno y, con un pincel, untar las paredes con la mantequilla fundida y 40 g de azúcar, poniendo especial atención en los bordes, donde el soufflé se pega fácilmente. • Dejarlos aparte. • Poner las yemas y aproximadamente 1/3 del azúcar restante en un recipiente y batir el compuesto hasta que esté claro y cremoso. • Agregar la harina, mezclando bien. • Verter la leche y el azúcar restante en una cacerola y llevarlo a ebullición. • Cuando el compuesto empiece a hervir, incorporar gradualmente las yemas batidas, mezclando continuamente. • Cubrir y meter en la nevera hasta que la crema enfríe. • Montar las claras a punto de nieve. • En un recipiente, incorporar 1/3 de las claras a la crema, las almendras molidas y, por fin, el resto de las claras. • Verter el compuesto en los moldes previamente preparados, nivelando la superficie. • Disponerlos sobre una bandeja, bien separados entre sí. • Cocer, en el horno precalentado a 200 °C durante 20 minutos o hasta que los soufflés se hayan hinchado y estén consistentes. • Servirlos en seguida, acompañados de la salsa al chocolate.

- **150 g de chocolate fondant**
- **125 g de almendra molida**
- **30 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **4 huevos**
- **70 g de harina blanca**
- **2 dl de leche**
- **1 dosis de salsa al chocolate (ver receta base en la pág. 690)**

Cantidades para
6 personas
Preparación: 40-50 min
Cocción: 20 min
Dificultad: 1





TARTA DE QUESO AL CHOCOLATE BLANCO CON FRESAS



Cubrir un molde de 12 muffins con papel de hornear. • Machacar las galletas desmigadas con la mantequilla fundida y distribuir la masa sobre el fondo y a los lados del molde. • Dejar enfriar en la nevera, mientras se preparan el resto de los ingredientes. • Trabajar el queso, la corteza de limón y el azúcar hasta obtener una crema, y agregar luego la gelatina disuelta en 2 cucharadas de agua hirviendo. • Montar la nata, e incorporarla al resto del queso. • Subdividir el compuesto en dos partes. • Incorporar a una de las partes el chocolate fundido, y a la otra la pulpa de fresas. • Sacar el molde de la nevera y llenarlo con cucharadas de crema de chocolate alternando con cucharadas de crema de fresas, mezclando para crear un efecto marmorizado. • Alisar la superficie. • Mantenerlo 30 minutos en el frigorífico y desmoldar luego delicadamente con la ayuda de un cuchillo.

- **170 g de galletas de chocolate**
- **70 g de pulpa de fresas**
- **150 g de chocolate blanco fundido**
- **85 g de mantequilla**
- **500 g de queso cremoso**
- **1 cucharadita de corteza de limón rallado**
- **170 g de azúcar refinado**
- **3 cucharaditas de gelatina en polvo**
- **2,5 dl de nata fresca**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 20 min + 30 min para enfriar
Dificultad: 1







TRIFLE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS

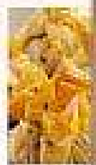
Bizcocho a la vainilla: precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un horno cuadrado de 23 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal. • Trabajar la mantequilla, el azúcar y la vainilla en un recipiente con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener una crema. • Agregar los huevos de uno en uno. • A baja velocidad, incorporar gradualmente los ingredientes secos, alternándolos con la leche, y verter el compuesto en el molde. • Hornear 45-55 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: debe salir seco. • Dejar enfriar el bizcocho en el molde durante 10 minutos, luego volcar sobre una rejilla, quitarle el papel de hornear con mucho cuidado y dejar enfriar del todo.

Mousse de chocolate blanco: poner el chocolate triturado en un recipiente amplio y dejarlo a un lado. • Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar la leche a ebullición en un cuenco a fuego medio, y retirar del fuego. • Unir la mitad de la leche a la mezcla de huevo, batiendo bien. • Verter el compuesto en el cuenco con el resto de leche y ponerlo de nuevo al fuego. • Mezclar hasta que el compuesto haya perdido densidad. • Sacar del fuego y verter la crema sobre el chocolate. • Mezclar bien hasta que se disuelva el chocolate y se obtenga una crema densa y homogénea, incorporar luego la gelatina cortada a daditos, hasta que esté bien ligada. • Dejar enfriar completamente.

Bizcocho a la vainilla
- **225 g de harina blanca**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **250 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **4 huevos grandes**
- **1,8 dl de leche**
- **Sal**

Mousse de chocolate blanco
- **400 g de chocolate blanco**
- **8 yemas de huevo**
- **50 g de azúcar refinado**
- **2 dl de leche**
- **3 dl de nata fresca**
- **4 cucharaditas de gelatina en polvo**

Sirope
- **225 de azúcar refinado**
- **0,6 dl de kirsch**



• Montar la nata y agregarla al compuesto.
• La mousse estará así lista.

Sirope: disolver el azúcar con 5 dl de agua, a fuego medio y en un recipiente de fondo grueso, y llevar a ebullición. • Mantenerlo en ebullición durante cinco minutos. • Retirar el cuenco del fuego y agregar el kirsch.

Salsa de frambuesas: en una cacerola, a fuego medio, llevar a ebullición todos los ingredientes y cuatro cucharadas de agua. • Hervir a fuego lento durante cinco minutos. • Retirar la cazuela del fuego y mezclar hasta obtener un puré liso, que se colará luego para separar las pepitas. • Dejar enfriar completamente.

Decoración: cortar el bizcocho a daditos de 2.5 cm.
• En un cuenco de cristal, cubrir el fondo con taquitos de bizcocho impregnados de sirope.
• Agregar parte de las frambuesas, bañadas en parte de la salsa de frambuesas y verter un tercio de la mousse. • Comprimir luego con una espátula para evitar que se formen burbujas. • Hacer una capa de bizcocho impregnado en sirope, cubrir con las frambuesas, reservando algunas, y añadir un poco de salsa. • Distribuir la gelatina sobre la salsa y repartir el resto de la mousse sobre la superficie. • Tapar y tener 10 minutos en la nevera. • Montar la nata y distribuirla sobre la mousse, nivelando la superficie.
• Decorar con las frambuesas frescas y las virutas de chocolate. • Mantener el pastel en el frigorífico durante, como mínimo, 30 minutos antes de servirlo.

Salsa de frambuesas

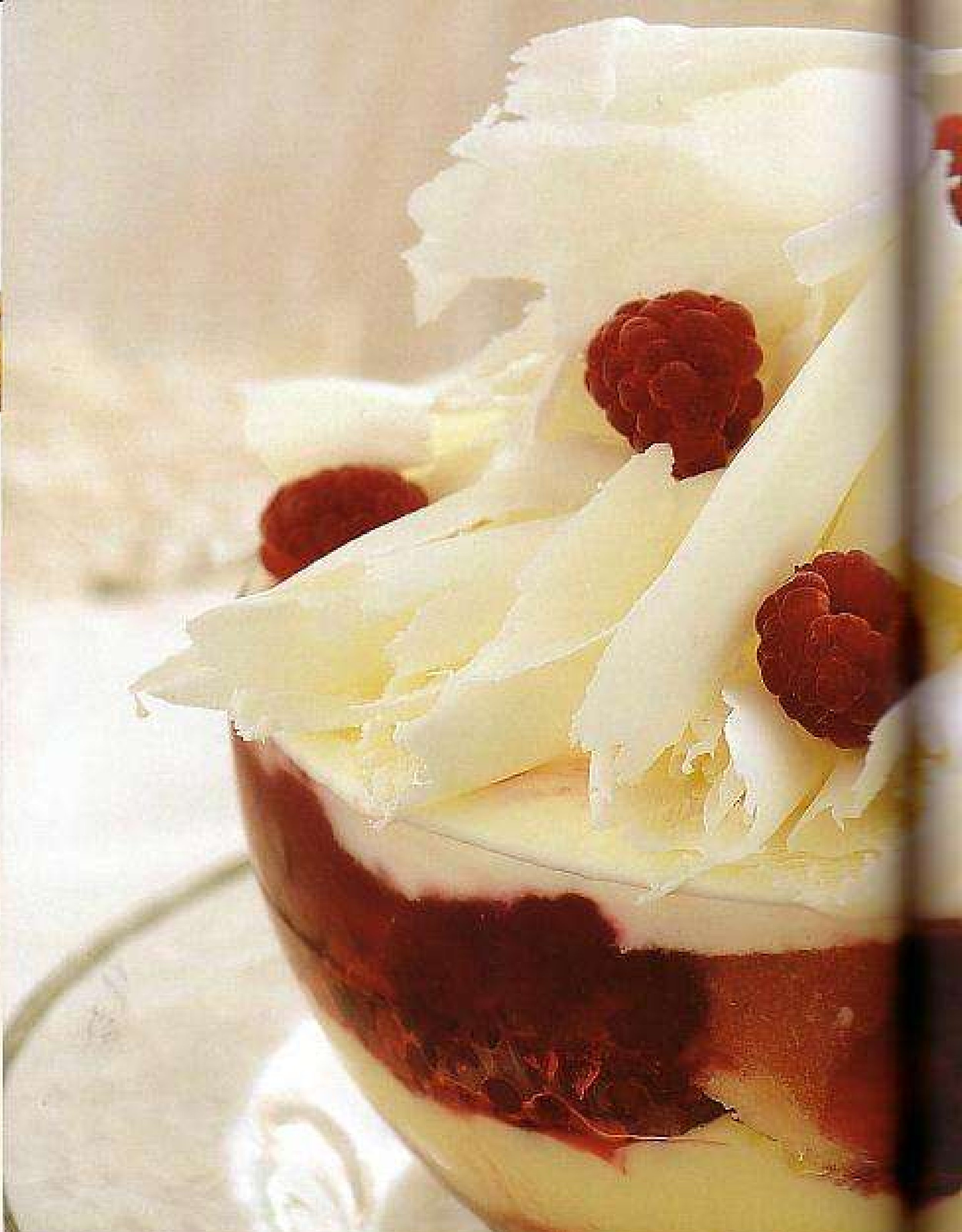
- **250 g de frambuesas congeladas, descongeladas**
- **55 g de azúcar refinado**
- **5 dl de gelatina de frambuesa**

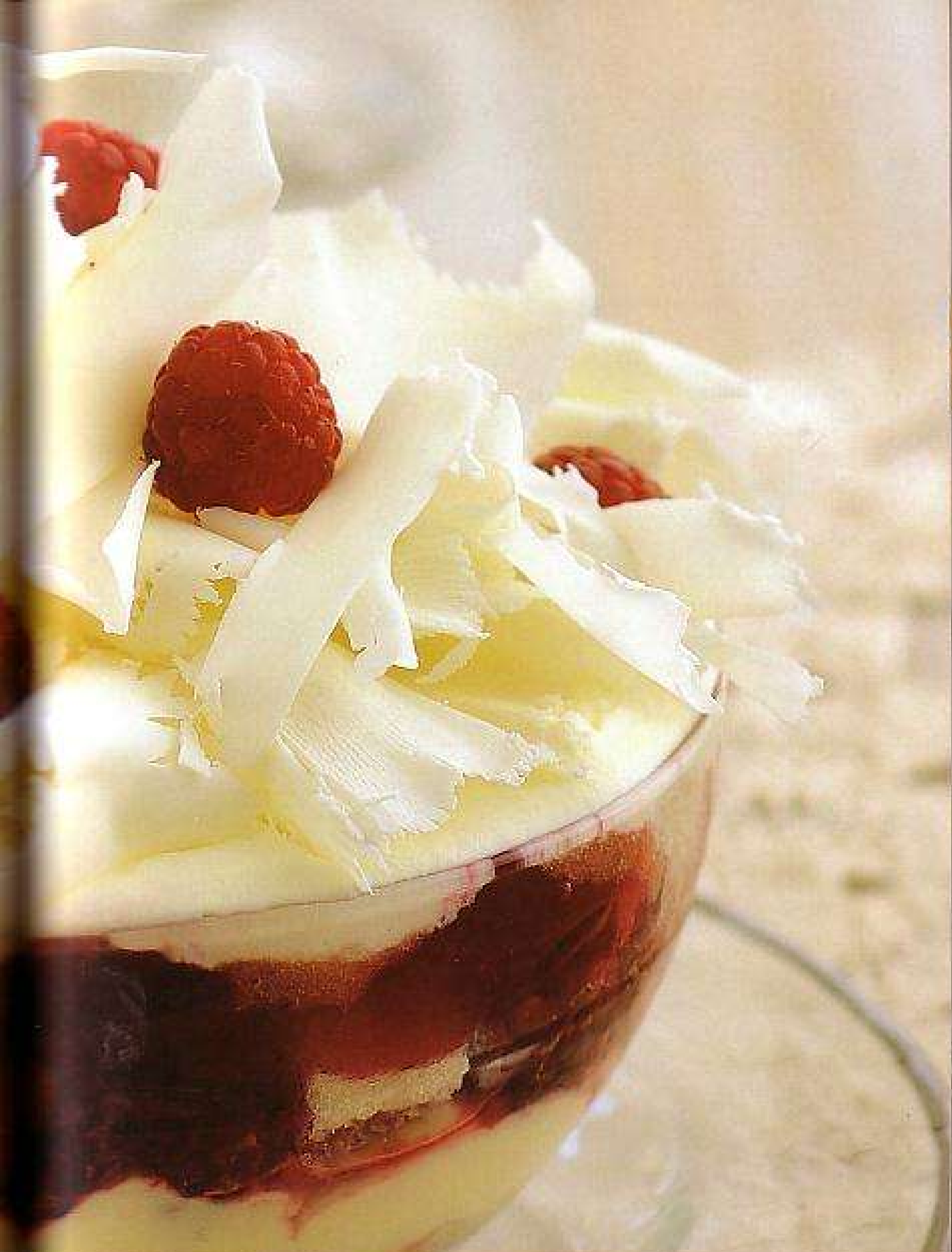
Decoración

- **1 cestita de frambuesas frescas**
- **5 dl de nata fresca**
- **Virutas de chocolate blanco**

Cantidades para 6 personas
Preparación: aprox. 60 min + 40 min en la nevera
Cocción: 45-55 min
Dificultad: 2







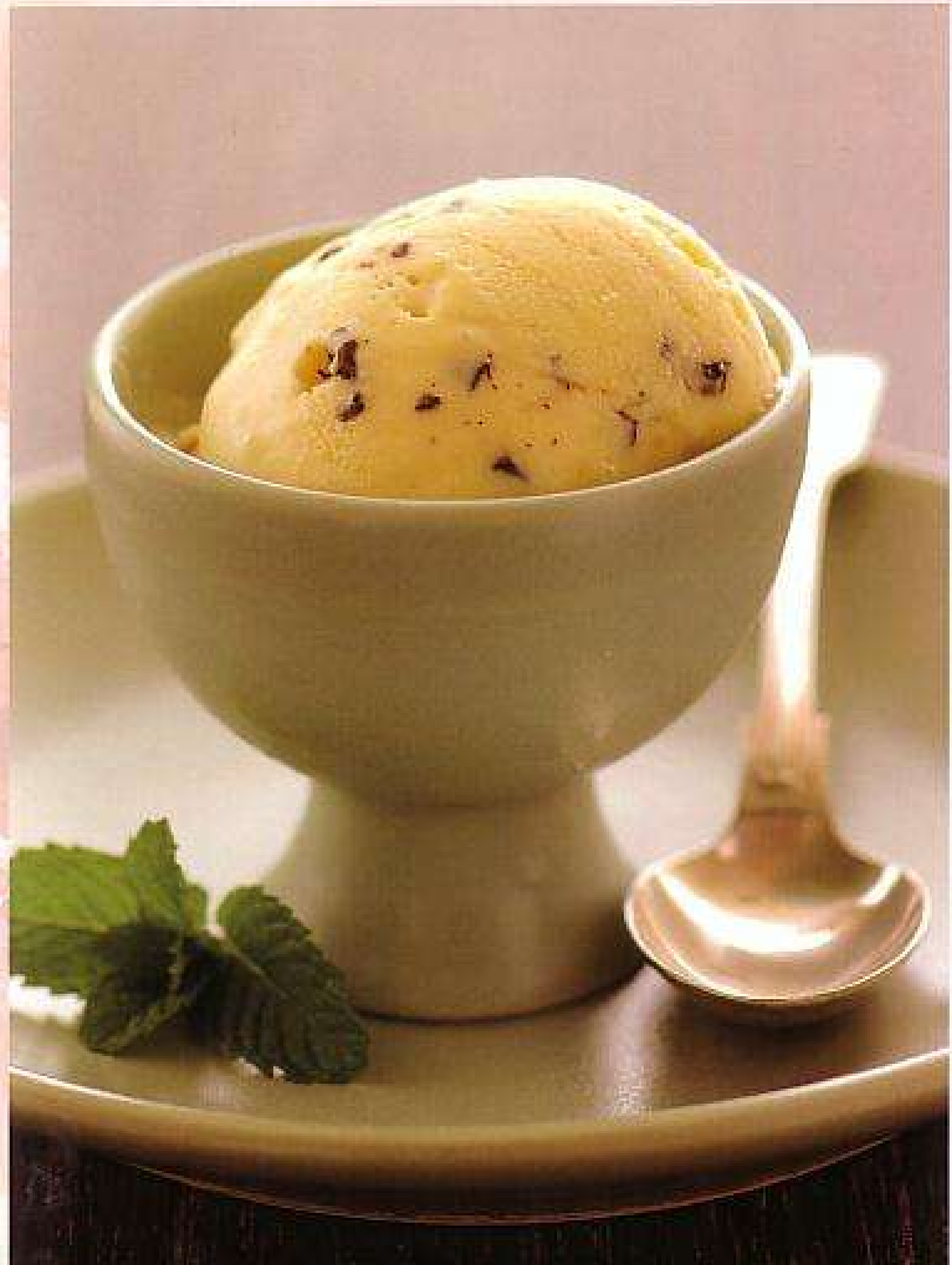
HELADO DE MENTA CON ESCAMAS DE CHOCOLATE



Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar la leche y la nata a ebullición en una cazuela a fuego medio y retirarla del fuego. • Agregar luego la mitad de la mezcla de nata y la leche y poner de nuevo al fuego. • Mezclar continuamente con una cuchara de madera, hasta que el compuesto haya perdido densidad o se pegue al revés de la cuchara. • Retirar del fuego, pasarlo a un recipiente para evitar que se cueza demasiado, cubrir, y dejar enfriar. • Agregar el chocolate en escamas y la esencia de menta. • Una vez ajustado el sabor deseado, pasar el compuesto a la heladera o verterlo en un recipiente metálico y meterlo en el congelador. • Cuando el helado haya empezado a endurecer, trabajarlo con una batidora eléctrica o a mano hasta que esté cremoso. • Repetir la operación al menos tres o cuatro veces más, hasta que esté espeso y homogéneo.

- **6 yemas de huevo**
- **110 g de azúcar refinado**
- **5 dl de nata fresca**
- **2,5 dl de leche**
- **150 g de chocolate fondant**
- **¼ de cucharilla de esencia de menta**

Cantidades para 1 kg
Preparación: 30 min
+ 4 horas de congelador
Dificultad: 1





PROFITEROLES



Poner 2,5 dl de agua y la mantequilla en una cazuela a fuego medio, hasta que la mantequilla se funda y empiece a hervir. • Agregar la harina y mezclar con una cuchara de madera hasta que el compuesto adquiera la forma de una bola lisa. • Seguir la cocción a fuego bajo hasta que se separe de los lados de la cazuela. • Retirar del fuego e incorporar los huevos de uno en uno. • La masa estará ligeramente pegajosa y tarde unos cinco segundos en despegarse del cuchillo. • Pasarla a una manga pastelera con boquilla simple. • Precalentar el horno a 200 °C y cubrir una bandeja de horno con papel de hornear. • Con la manga pastelera, formar bolitas grandes como una nuez, con espacio suficiente entre ellas que permita que no se peguen al crecer. • Salpicarlas con agua y hornear durante unos 20-30 minutos. • Bajar la temperatura del horno a 150 °C y cocer 15 minutos más, hasta que los profiteroles hayan cogido color. • Dejarlos enfriar en una rejilla, llenar una manga pastelera con la nata previamente montada y colocar la boquilla en la base de los profiteroles para rellenarlos. • Disponer algunos sobre un plato y decorarlos con la salsa de chocolate.

- **100 g de mantequilla**
- **105 g de harina blanca**
- **4 huevos**
- **5 dl de nata fresca**
- **1 dosis de salsa al chocolate (ver receta base en la pág. 690)**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Dificultad: 1



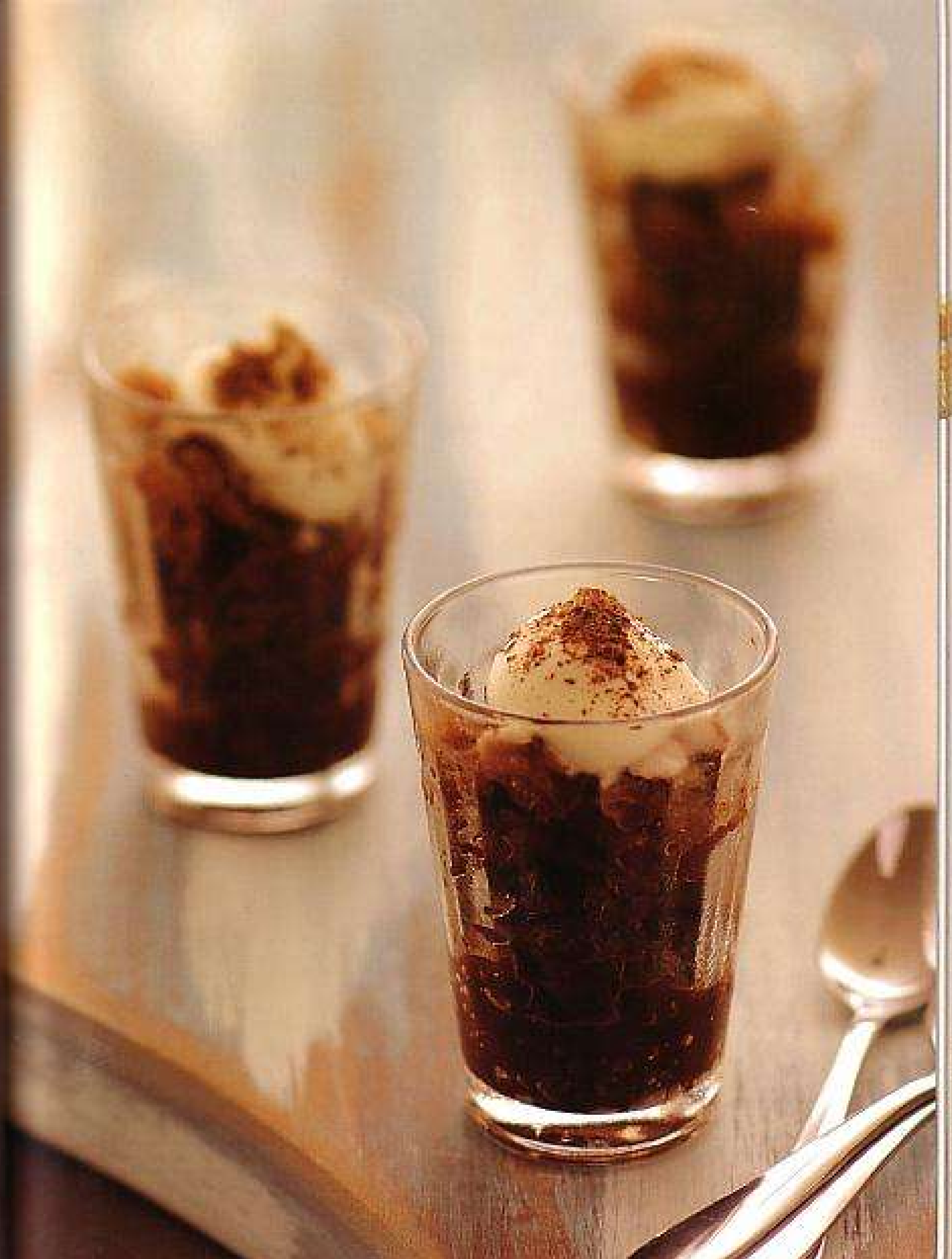
GRANIZADO DE CAFÉ AL CACAO



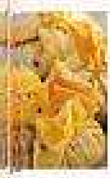
En un recipiente con un fondo grueso y a fuego medio, disolver el azúcar en 4 dl de agua hasta que esté disuelto y el sirope empiece a hervir. • Dejar hervir durante un minuto y enfriar. • Poner 1 dl de agua hirviendo en un cacito y agregar el café y el cacao, formando una pasta lisa. • Agregar el resto del sirope, batir y filtrar. • Verter la mezcla en un recipiente metálico y tener unas tres horas en el congelador, hasta que haya solidificado. • Con un tenedor, raspar el compuesto helado para formar escamas, que se conservaran en el congelador hasta que llegue el momento de servirlo. • Llenar luego los vasos con las escamas heladas, completar con la nata previamente montada y el chocolate molido.

- **170 g de azúcar refinado**
- **4 cucharaditas de café soluble**
- **2 cucharadas de cacao**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **Chocolate rallado**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 15 min + 3 horas para congelar
Dificultad: 1



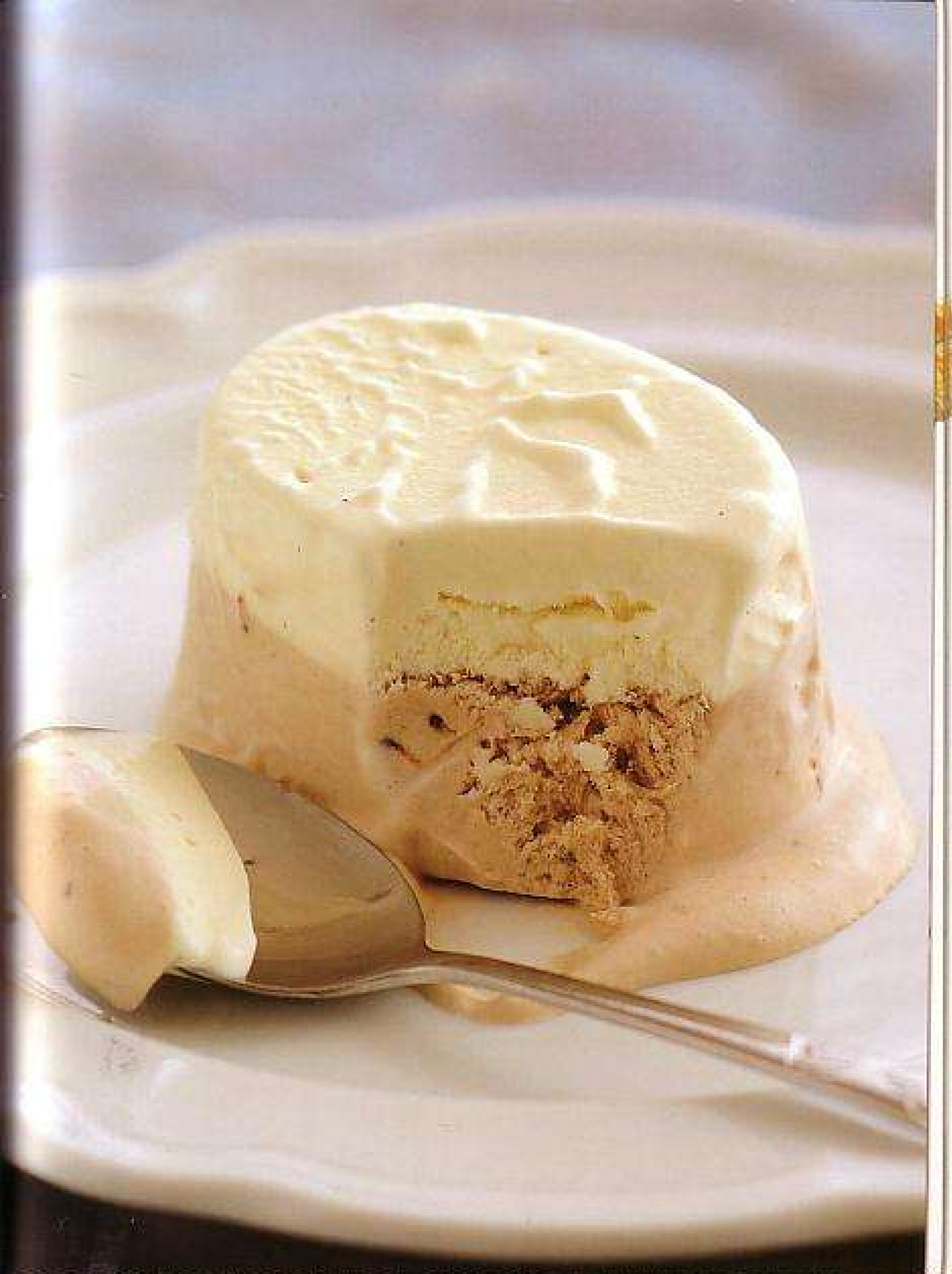
SEMIFRÍO DE CHOCOLATE CON LECHE Y VAINILLA



Llevar a ebullición 1/3 de la nata y verterla sobre el chocolate triturado. • Mezclar hasta que el chocolate esté completamente disuelto. • Dejar enfriar del todo. • Trabajar las yemas de huevo con el resto del azúcar hasta que estén espumosas. • Agregar las claras a las yemas batidas. • Montar la nata restante e incorporarla a los huevos. • Dividir el compuesto en dos recipientes, poner 1/3 en uno y 2/3 en otro. • Raspar la vaina de vainilla y poner la pulpa en el recipiente pequeño. • En la otra, colocar el chocolate frío y mezclar bien. • Distribuir la vainilla en moldes de pudin de tamaño medio, llenándolos 1/3. • Colocarlos en una fuente y tenerlos en el congelador hasta que hayan endurecido, durante unos 20-30 minutos. • Verter luego el chocolate y meterlos de nuevo en el congelador. • Para desmoldar los semifríos, sumergir la base de los moldes en agua tibia y despegar. • Disponer sobre una fuente y dejar algunos minutos en el congelador antes de volcarlos en un plato y servirlos.

- **50 g de chocolate con leche**
- **1 vaina de vainilla**
- **6 dl de nata fresca**
- **2 huevos**
- **125 g de azúcar refinado**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 45 min + 1 noche para congelar
Dificultad: 1



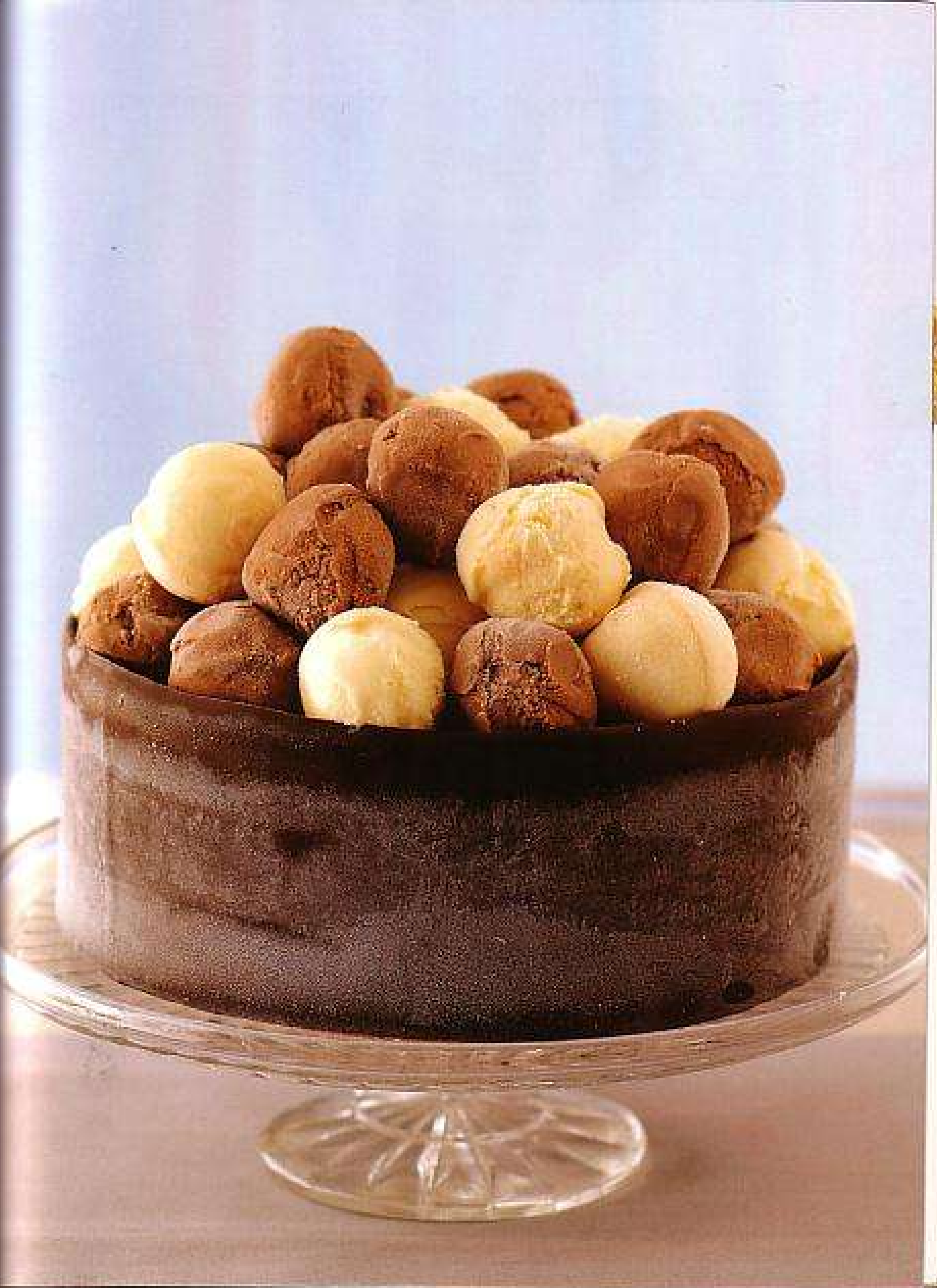
DULCE DE HELADO AL CHOCOLATE



Cortar el bizcocho en tres capas horizontales. • Tomar un molde ajustable de 23 cm de diámetro, colocar una capa de bizcocho en el fondo y luego verter 1/3 de helado de chocolate. • Cubrir con otra capa de bizcocho, presionando ligeramente la superficie. • Distribuir sobre la tarta la mitad del helado de vainilla y superponer, luego, la última capa de bizcocho. • Terminar con 1/3 de helado de chocolate y nivelar. • Congelar toda la noche. • Disolver el chocolate fondant. • Cortar una tira de papel de cocina lo bastante largo como para darle dos vueltas al molde y cuyo ancho sea mayor a la altura del mismo. • Sacar el pastel del congelador y, con delicadeza, sacarlo del molde. • Colocarlo sobre una fuente de servir. • Untar la tira de papel con chocolate fundido y dejarlo enfriar durante algunos minutos, pero sin que empiece a endurecer. • Tomar uno de los extremos del papel, pegarlo al borde de la tarta y darle toda la vuelta al pastel. • Cerrar superponiendo ligeramente los extremos. • Cuando el chocolate esté duro, retirar delicadamente el papel. • Completar con el helado de vainilla y el resto del chocolate, formando bolitas. • Colocar de nuevo en el congelador durante, como mínimo, una hora antes de servir.

- **500 g de helado de chocolate**
- **250 g de helado de vainilla**
- **1 dosis de bizcocho al chocolate (ver receta base en la pág. 696)**
- **200 g de chocolate fondant**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 3 horas y ½
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1



DOLCETTI CON SORPRESA DE CHOCOLATE

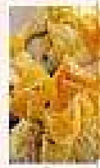


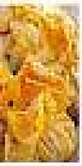
Engrasar 6 moldes de horno con 30 g de mantequilla y espolvorear el interior de cada uno con cacao. • Trabajar la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica hasta obtener una crema clara. • Agregar, gradualmente, los huevos de uno en uno, mezclando bien a cada ocasión. • Incorporar la mitad de la harina, la nata agria y, finalmente, el resto de la harina. • Llenar los moldes hasta su mitad, y colocar 2 confetis en el centro de cada uno. • Cubrir luego con el resto del compuesto y nivelar la superficie. • Hornear durante 35-45 minutos, con el horno precalentado a 180 °C. • Dejarlos enfriar algunos minutos antes de servir. • Estos pasteles también son excelentes acompañados de nata montada o helado.

- **170 g de harina blanca con levadura**
- **155 g de mantequilla**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **115 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **125 g de nata agria**
- **12 confeti de chocolate de colores**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30 min
Cocción: 35-45 min
Dificultad: 1







ZABAYÓN DE CHOCOLATE

Poner las yemas de huevo y el azúcar en un cacito para cocerlos al baño María y batirlos con una espátula hasta que estén claros y cremosos. • Verter el Marsala en un recipiente, añadir el cacao y mezclar bien, luego incorporar a las yemas. • Volver a poner el cacito en el fuego, al baño María, y cocer sin dejar de revolver durante 10-15 minutos, hasta que la crema esté densa. • No hay que dejar que la crema hierva, pues se pegaría. • Dejarla enfriar y distribuirla en cuatro vasos. • Enfriar a temperatura ambiente, luego poner los vasos en el frigorífico. • Decorar con chocolate rallado y las frambuesas antes de servir.

- **50 g de chocolate fondant**
- **5 yemas de huevo**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1,2 dl de vino de Marsala seco**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **1 cestita de frambuesas**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 20 min + aprox. 60 min para enfriar
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2



MOUSSE AL CHOCOLATE Y COINTREAU



Mousse de chocolate: fundir 300 g de chocolate al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar hasta que el chocolate se disuelva, luego retirar del fuego. • En un recipiente, montar las claras a punto de nieve con el azúcar, hasta que estén espumosas. • Montar también la nata. • Con delicadeza, mezclar el chocolate fundido con la gelatina disuelta en dos cucharadas de agua hirviendo y luego incorporar gradualmente la nata montada y las claras, hasta que estén bien ligadas con el chocolate. • Dejar aparte. **Mousse de Cointreau**: trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén cremosas. • En un cacito, llevar a ebullición la mitad del zumo de naranja y el Cointreau. • Incorporar la mezcla a las yemas, con el azúcar y, finalmente, agregar la nata montada. • Pasar la mousse de chocolate a una manga pastelera con una boquilla de estrella. • Colocar ocho copas flauta sobre una fuente. • Mondar las naranjas, quitarle la membrana a los gajos y colocar la pulpa de algunos en el fondo de la copa. • Con la manga pastelera, formar grandes rositas de mousse de chocolate, superponer más gajos, de nuevo mousse de chocolate y, para terminar, más naranja. • Finalizar con una abundante cucharada de mousse de Cointreau y decorar con el resto del chocolate rallado. • Mantener 30 minutos en el frigorífico antes de servir.

Mousse de chocolate:

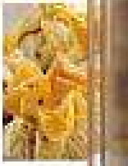
- **350 g de chocolate fondant**
- **6 claras de huevo**
- **55 g de azúcar refinado**
- **6 dl de nata fresca**
- **2 cucharaditas de gelatina en polvo**

Mousse de Cointreau:

- **4 yemas de huevo**
- **55 g de azúcar refinado**
- **0,6 dl de zumo de naranja**
- **2 cucharadas de gelatina en polvo**
- **0,6 dl de Cointreau**
- **4,5 dl de nata fresca**
- **8 naranjas**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 45 min + 30 min en la nevera
Dificultad: 1





TRIFLE DE CARAMELO DE CHOCOLATE



Bizcocho de chocolate: precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 23 cm de lado con papel de hornear. • Fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor. • Dejar enfriar. • Tamizar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en otro recipiente con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener un compuesto cremoso. • Incorporar los huevos, uno por vez, mezclando bien. • A baja velocidad, agregar poco a poco los ingredientes secos, alternándolos con la leche, el chocolate triturado toscamente y el aceite. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 50-60 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: tiene que salir seco. • Dejar enfriar en el molde, sobre una rejilla, durante 10 minutos. • Eliminar cuidadosamente el papel de hornear y dejar enfriar del todo. • Cortar el bizcocho a dados de 2,5 cm.

Sirope: disolver el azúcar en 5 dl de agua en un cacito de fondo grueso a fuego medio, llevar a ebullición y hervir cinco minutos. • Apartar del fuego y agregar el licor de chocolate.

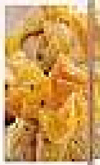
Salsa de caramelo: llevar a ebullición el azúcar con 1,2 dl de agua en una cacerola de fondo grueso y a fuego medio. • Apenas el azúcar burbujee, bajar el fuego. • Cuando empiece a caramelizarse, separar del fuego y sumergir la base de la cacerola en agua. • Sacar del agua y agregar, delicadamente, la nata, aparte de 0,6 dl que hay que mezclar con la maicena.

Bizcocho de chocolate

- **300 g de chocolate fondant**
- **270 g de harina blanca**
- **40 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **250 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **4 huevos grandes**
- **1,25 dl de leche**
- **2 cucharadas de aceite de semillas**
- **Sal**

Sirope

- **225 g de azúcar refinado**
- **0,6 dl de licor de chocolate**
- **5 dl de nata fresca**
- **4 peras maduras mondadas (o peras maceradas) y sin el corazón, cortadas longitudinalmente**



• Poner de nuevo al fuego y llevar a ebullición, agregando la mezcla de la maicena y mezclando hasta que empiece a espesar. • Retirar del fuego y añadir el zumo de limón. • Cubrir con film transparente y dejar enfriar completamente. **Decoración**: preparar la crema pastelera, teniendo en cuenta que nó hay que ponerle chocolate. • Preparar seis copitas de cristal y colocar algunos dados de bizcocho al fondo. • Impregnar el bizcocho con el sirope. • Cubrir con algunas láminas de pera, añadir un poco de salsa de caramelo y algunas cucharadas de crema pastelera. • Formar otros estratos con todos los ingredientes hasta llegar a 1 cm del borde. • Decorar con la nata montada y con las virutas de chocolate. • Mantener un mínimo de 30 minutos en el frigorífico antes de servir.



Salsa de caramelo

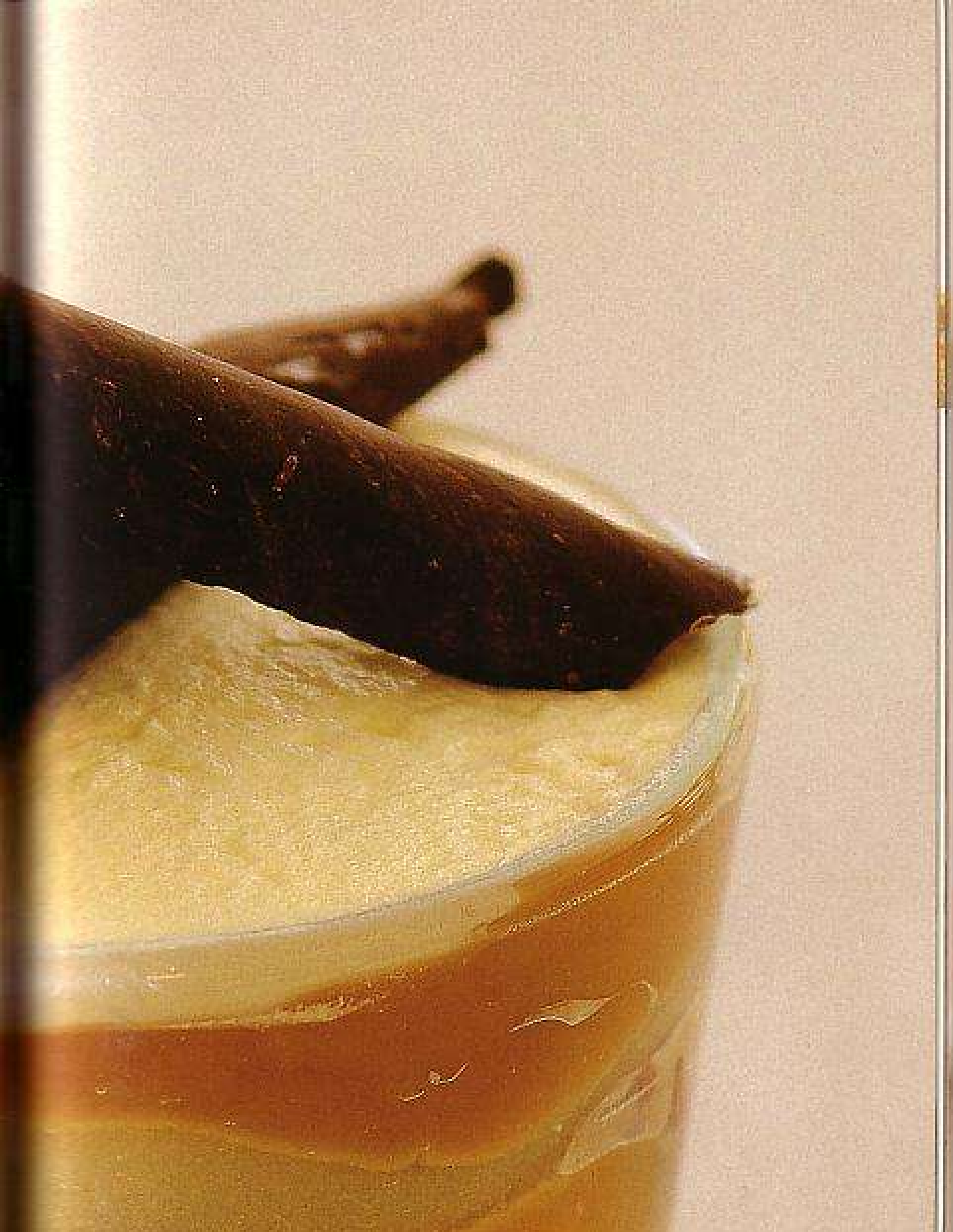
- **220 g de azúcar refinado**
- **2,50 dl de nata fresca**
- **2 cucharaditas de maicena**
- **1 cucharada de zumo de limón**

Decoración

- **½ dosis de crema pastelera sin chocolate (ver receta base en la pág. 678)**
- **100 g de virutas de chocolate fondant**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 2 horas + ½ hora en el frigorífico
Cocción: 60 min
Dificultad: 2





CRÊPES DE CHOCOLATE Y GUINDAS



Tamizar la harina, el cacao y la levadura en un recipiente amplio. • Agregar el azúcar y mezclar bien. • Formar un hoyo en el centro e incorporar el huevo ligeramente batido y la leche hasta formar una pasta lisa, luego agregar 30 g de mantequilla. • Cubrir y dejar reposar durante 15 minutos. • Fundir 20 g de mantequilla a fuego medio en una sartén y verter masa suficiente como para cubrir el fondo. • Mantener en el fuego hasta que la crêpe esté ligeramente dorada, luego, con la ayuda de una espátula, darle la vuelta delicadamente y cocer durante un minuto más. • Repetir el procedimiento hasta agotar la masa. • Doblar las crêpes por la mitad y, de nuevo, por la mitad. • Preparar el relleno y verter algunas cucharadas en el centro de cada una. • Mantenerlas calientes en el horno hasta haber terminado de rellenarlas todas. • Preparar una dosis de salsa de chocolate y la crema de canela y servirlas con las crêpes.

Relleno: colar las guindas y conservar 3 dl del líquido. • Poner la mitad del líquido en un cacito con el azúcar y la canela, y llevar a ebullición. • Agregar la maicena al líquido restante y todo ello a la mezcla que está hirviendo. • Mezclar enérgicamente hasta que el compuesto sea homogéneo y hierva de nuevo. • Retirarlo del fuego y agregar las guindas.

Crema a la canela: poner todos los ingredientes en un cazo y trabajar hasta obtener una crema espumosa.

- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **150 g de harina blanca**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **1 huevo**
- **2,5 dl de leche**
- **50 g de mantequilla**

Relleno:

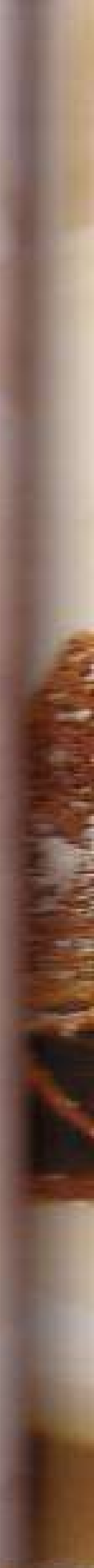
- **1 kg de guindas escarchadas**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **3 cucharaditas de maicena**

Salsa al chocolate
(ver receta base p. 690)

Crema a la canela

- **2,5 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de azúcar lustre**
- **1 cucharadita de canela en polvo**

Cantidades para 12 crêpes
Preparación: 90 min
Cocción: aprox. 20 min
Dificultad: 1





TARTA DE HELADO DE CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESAS



Cubrir con papel de hornear el fondo y los lados de un molde ajustable de 23 cm de diámetro. • Dejar que el papel sea unos 2,5 cm más alto que el borde del molde. • Distribuir una capa de 1,5 cm de helado de vainilla y meterlo en la nevera 15-20 minutos, hasta que haya endurecido. • Sacarla del congelador y aplicar una capa de helado de chocolate de 3 cm. • Congelar nuevamente 15-20 minutos. • Añadir una capa de helado de fresa de 3 cm y poner otra vez en el congelador. • Repetir con otra capa de chocolate y terminar con una de vainilla, colocando cada una de las veces la tarta en el congelador. • Cubrir y dejar en el congelador durante una noche. • Sacar la tarta del congelador y desmoldar con cuidado. • Pasarla a una fuente de servir y decorarla con fresas cortadas por la mitad. • Llevar a ebullición la mermelada de albaricoque y dos o tres cucharadas de agua y pintar las fresas para aumentar su brillo. • Servir rápido.

- **800 g de helado de chocolate**
- **400 g de helado de vainilla**
- **400 g de helado de fresa**
- **1 cestito de fresas**
- **150 g de mermelada de albaricoque**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 30 min
Dificultad: 1



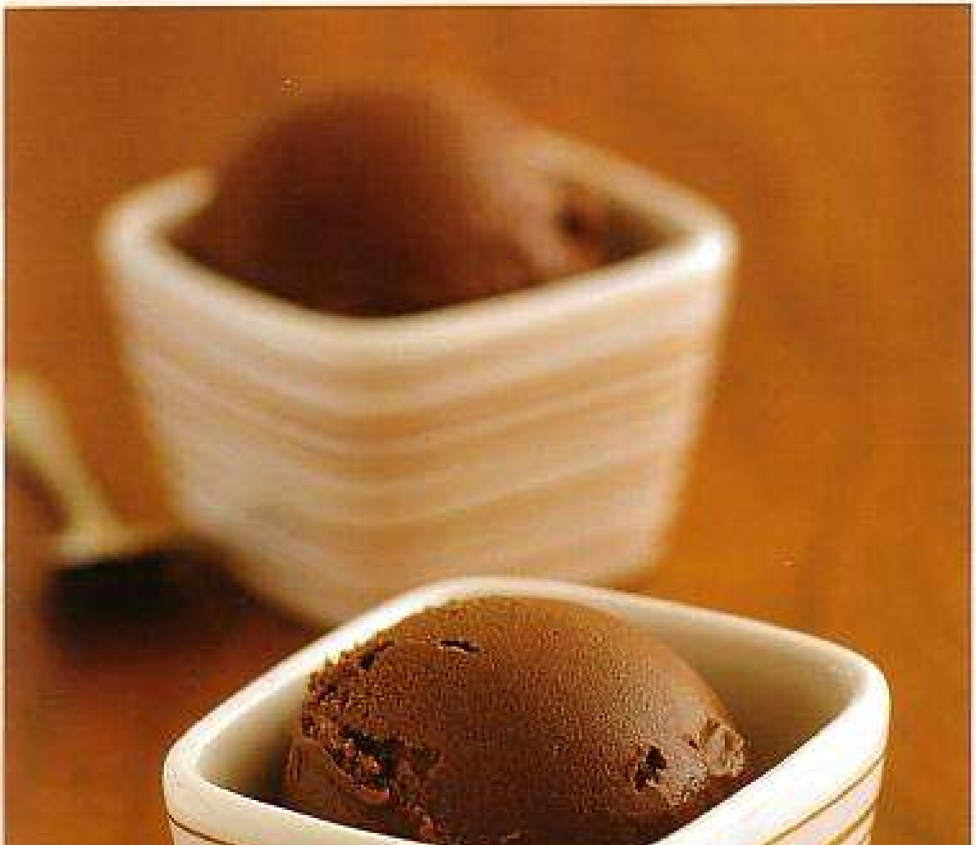
SORBETE DE CHOCOLATE



Fundir el chocolate triturado al baño María, con el agua a medio hervor. • Dejar enfriar. • Poner 5 dl de agua en una cacerola a fuego medio y agregar el azúcar, mezclando hasta que se disuelva. • Incorporar al chocolate fundido y dejar enfriar completamente en el frigorífico. • Verter el compuesto en una heladera o un recipiente de metal y pasarlo al congelador. • Cuando la mezcla empiece a endurecerse, trabajarla con una batidora eléctrica o a mano hasta que esté cremosa. • Repetir el procedimiento tres o cuatro veces más, hasta que el helado esté denso y homogéneo.

- **200 g de chocolate fondant**
- **250 g de azúcar refinado**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 10 min + 4 horas de congelador
Dificultad: 1





TORRES DE CHOCOLATE Y FRESAS



Tamizar la harina, el cacao, el azúcar lustre y las almendras molidas en un recipiente. • Agregar la mantequilla a pedacitos y empezar a amasar con la punta de los dedos hasta obtener un compuesto granuloso. • Formar un hoyo en el centro e incorporar el huevo batido, poco a poco, añadiendo el necesario para obtener una masa que no sea pegajosa. • Cubrir con film transparente y mantener 30 minutos en el frigorífico. • Sacar la pasta de la nevera y extenderla en una capa de 5 mm de espesor. • Con un molde, recortar 24 discos de 5 cm de diámetro. • Pasarlos a una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y dejarlos durante 8-10 minutos a 180 °C.
• Dejar enfriar en una rejilla. • Llevar a ebullición la mermelada de albaricoque con dos cucharadas de agua y retirar del fuego. • Sumergir las fresas en la mermelada, de una en una y reservarlas en un plato.
• Preparar la mousse y pasarla a una manga pastelera con boquilla de estrella. • Decorar una pieza con una espiral de mousse, cubrir con otra, aplicar otra vez el chocolate y terminar con una tercera galleta.
• Espolvorear con el azúcar lustre y completar con una fresa glaseada. • Repetir el proceso con los ingredientes restantes.

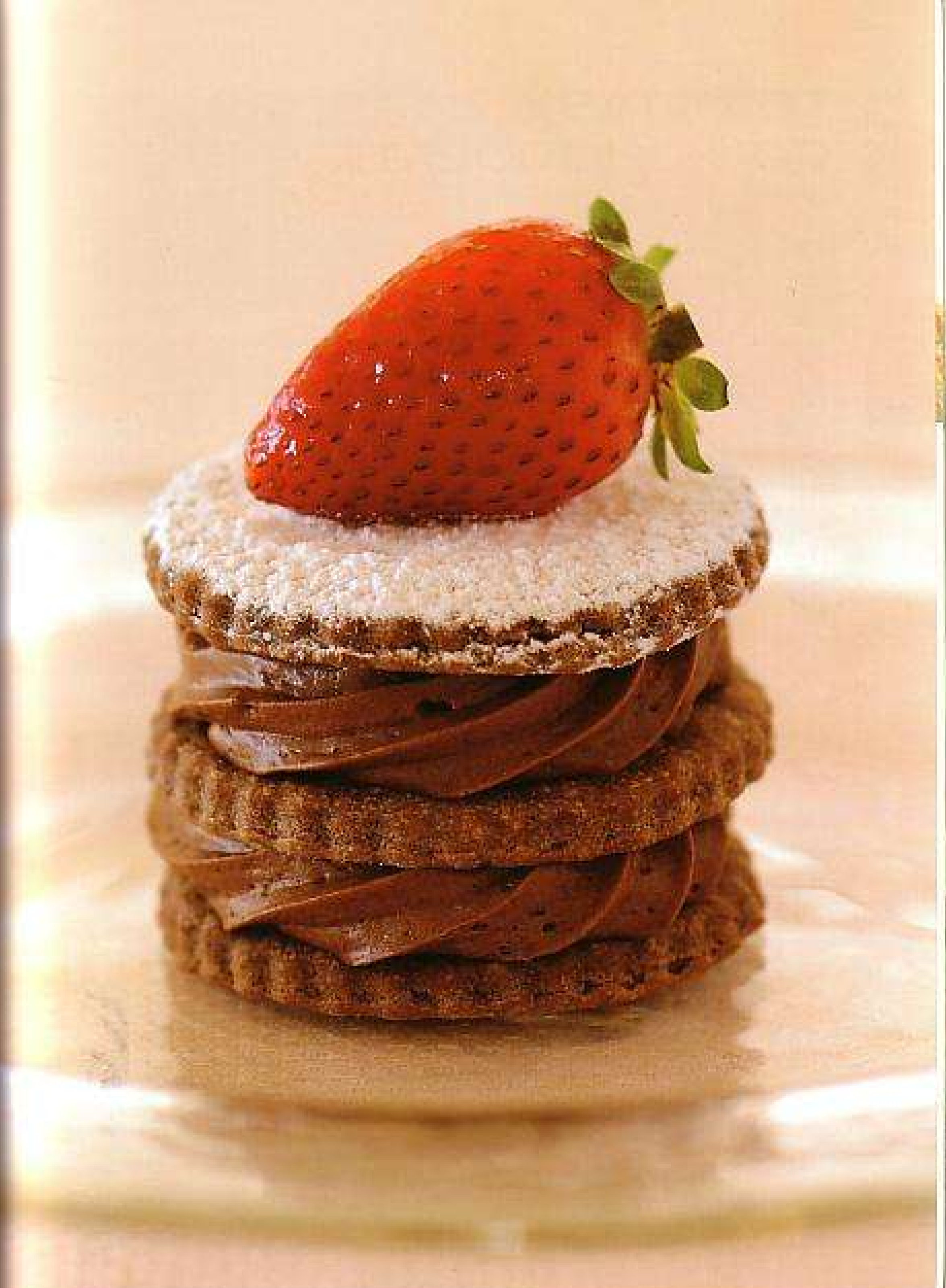
Mousse: llevar a ebullición 3 dl de nata y agregar el chocolate triturado finamente. • Mezclar hasta que esté disuelto. • Pasar el compuesto a un recipiente, cubrir con film transparente y tener 30 minutos en el frigorífico. • Montar el resto de la nata, incorporarla al chocolate y poner en la nevera.

- **70 g de harina blanca**
- **10 g de cacao amargo**
- **30 g de azúcar lustre**
- **1 cucharada de almendras molidas**
- **50 g de mantequilla**
- **1 huevo**
- **50 g de mermelada de albaricoque**
- **8 fresas**
- **Azúcar lustre**

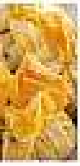
Mousse

- **300 g de chocolate fondant**
- **5 dl de nata**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 2 horas + 60 min para enfriar
Cocción: 8-10 min
Dificultad: 1



TORTITAS CON CHOCOLATE



Tamizar la harina, el cacao, la levadura y el azúcar en un recipiente amplio. • En otro, mezclar los huevos, la leche, la crema de leche y, finalmente, agregar 60 g de mantequilla fundida. • Formar un hoyo en los ingredientes secos y verter, gradualmente, el compuesto revolviendo constantemente. • Seguir hasta apurar la leche y haber obtenido un compuesto liso. • Dejar 15 minutos aparte, para que repose y endurezca. • En una sartén antiadherente de fondo grueso, fundir un poco de mantequilla de forma que cubra uniformemente el fondo. • Engrasar un molde en forma de estrella de 7,5 cm, ponerla en la sartén y verter en su interior 4 cucharadas de compuesto. • En cuanto aparezca una pequeña costra en el fondo y la superficie burbujee, retirar el molde y darle la vuelta a la tortita. • Terminar la cocción del reverso y dorarlo. • Repetir el procedimiento hasta apurar la masa. • Conservar las tortitas en el horno tibio. • Sobreponer 3-4 tortitas y espolvorear con azúcar lustre. • Preparar una dosis de salsa de chocolate y verterla sobre las tortitas.

- **240 g de harina blanca**
- **30 g de cacao amargo**
- **3 cucharaditas de levadura en polvo**
- **110 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **3 dl de leche**
- **1,5 dl de suero de leche**
- **90 g de mantequilla**
- **Azúcar lustre**

Salsa al chocolate
(ver receta base, p. 690)

Cantidades para
18-20 tortitas
Preparación: 40 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1





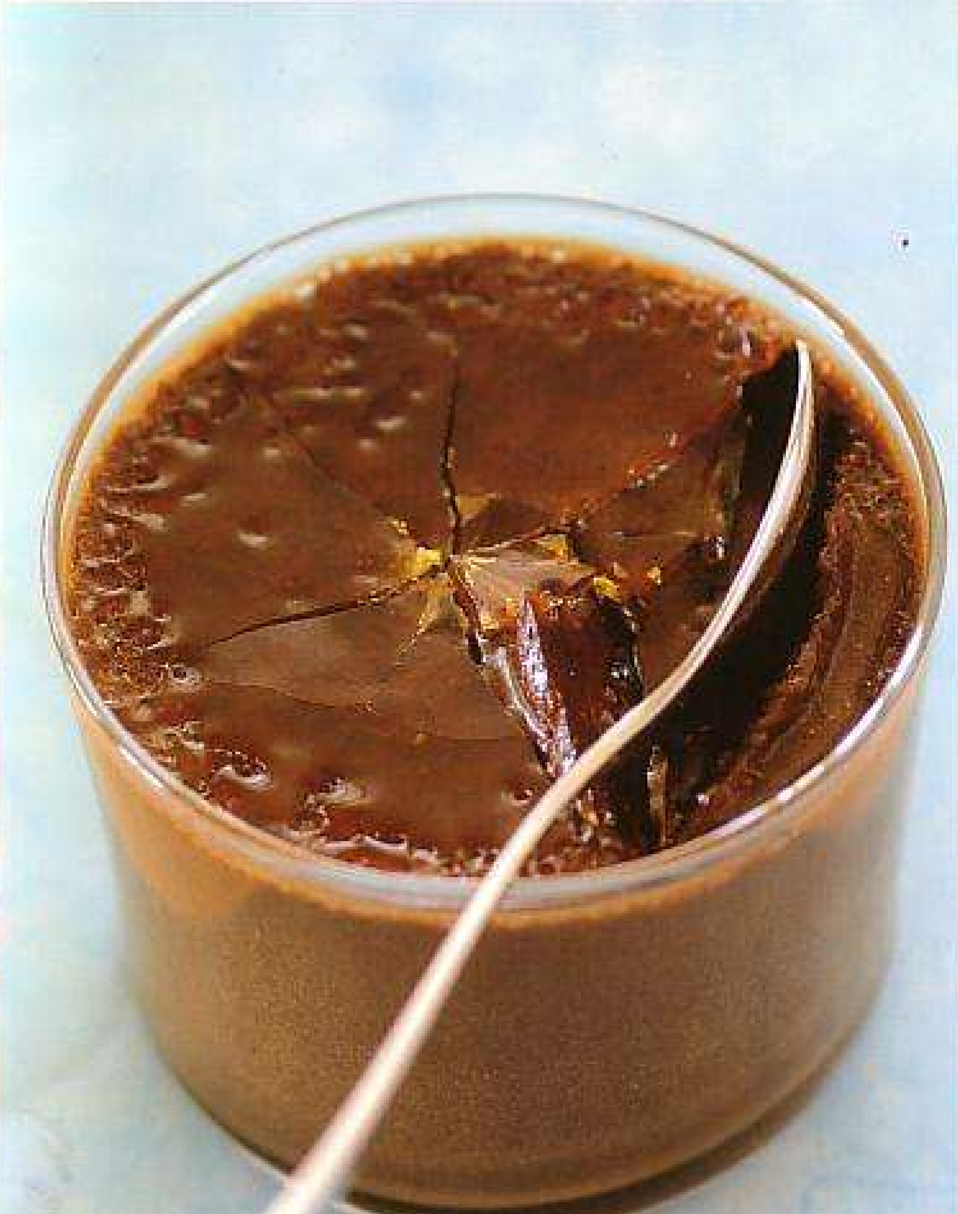
CRÈME BRULÉE AL CHOCOLATE



Trabajar las yemas de huevo con 80 g de azúcar en un recipiente hasta que estén bien mezclados. • Triturar el chocolate, ponerlo en un cacito, y dejarlo aparte. • En una cacerola, llevar la nata y la vainilla a ebullición. • Cuando rompa a hervir, retirarla del fuego y agregarla, revolviendo enérgicamente, a las yemas batidas. • Devolver el compuesto a la cazuela y cocer a fuego muy bajo, mezclando continuamente hasta que la crema espese. • No dejar que hierva. • Verter la crema sobre el chocolate y mezclar con una cuchara de madera hasta que se haya disuelto todo el chocolate y la pasta sea lisa y homogénea. • Agitar bien de nuevo y distribuir luego en moldes de pudin. • Dejar enfriar completamente, espolvorear con el resto del azúcar, caramelizar la superficie con el instrumento adecuado. • Si no se cuenta con uno, colocar los moldes en el horno, bajo el grill, dándoles la vuelta de modo que se doren uniformemente. • Si la capa de azúcar no es lo bastante espesa, agregar más azúcar y volver a colocar los moldes en el grill.

- **300 g de chocolate fondant**
- **8 yemas de huevo**
- **120 g de azúcar refinado**
- **5 dl de nata fresca**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 40 min
Cocción: 5-10 min
Dificultad: 1





CONCORDE



Cubrir dos bandejas de horno con papel de hornear. • Montar las claras a punto de nieve con el azúcar hasta que estén esponjosas. • Tamizar el azúcar, 90 g de azúcar lustre con el cacao e incorporar cuidadosamente las claras de huevo. • Pasar el compuesto a una manga pastelera con una boquilla sencilla de 1 cm. • Formar, con la manga pastelera, y sobre una de las bandejas previamente preparadas, 18 óvalos uniformes de unos 5 cm de largo. • En la otra bandeja, con el resto de la pasta, formar barritas tan largas como permita la bandeja. • Colocar las bandejas en el horno, precalentado a 120 °C, durante 2 horas. • Apagar el horno y dejar enfriar los merengues con la puerta entornada. • Mientras tanto, preparar la mousse. • Tomar un óvalo y aplicar un poco de mousse, con un espesor de unos 2 cm, cubrir con otro óvalo, aplicar la mousse y tapar con el tercer óvalo. • Terminar con la mousse, con la que hay que cubrir la estructura, incluso los lados. • Romper las barritas de merengue y cubrir con sus fragmentos la estructura de pasta. • Repetir el procedimiento con los demás óvalos. • Antes de servir, espolvorear con el resto de azúcar lustre.

Mousse: trabajar la mantequilla hasta que esté cremosa y agregar las yemas, de una en una, mezclando bien. • Trabajar las claras con el azúcar hasta que estén cremosas y esponjosas. • Añadir el chocolate fundido al compuesto de mantequilla, y finalmente las claras. • No mezclar demasiado.

- **125 g de azúcar refinado**
- **4 claras de huevo**
- **100 g de azúcar lustre**
- **20 g de cacao amargo**

Mousse

- **85 g de mantequilla**
- **3 huevos**
- **150 g de chocolate fondant**
- **75 g de azúcar refinado**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30 min
Cocción: 2 horas + 2 horas para enfriar
Dificultad: 2



MARQUESA AL CHOCOLATE



Bizcocho: tamizar la harina y el cacao en un recipiente y dejar a un lado. • Batir cuatro huevos enteros y tres yemas hasta obtener una crema densa. • Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. • Incorporar poco a poco 1/4 de la mezcla de harina y 1/4 de las claras a la crema de yemas hasta obtener un compuesto homogéneo. • Repetir el procedimiento hasta agotar los ingredientes. • Forrar un molde de 38 x 45 cm con papel de hornear y verter una capa de unos 1,5 cm de compuesto. • Hornear 10 minutos en el horno precalentado a 180 °C. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Mientras tanto, preparar la mousse. • Cortar el bizcocho en 4 rectángulos iguales. • Colocar el primero en un molde de plumcake, cubrirlo de mousse y repetir la operación dos veces más. • Terminar con una capa de bizcocho. • Cubrir y dejar en el frigorífico durante toda la noche. • Volcar el pastel en un plato y espolvorear con cacao antes de servir.

Mousse: trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar la leche a ebullición y retirarla del fuego. • Agregar la mitad de la leche a las yemas, luego el resto de la leche y ponerla de nuevo al fuego. • Revolver hasta que el compuesto espese. • Poner el chocolate triturado en un cuenco y verter la crema encima. • Mezclar hasta que se disuelva el chocolate, cubrir y dejar enfriar en la nevera. • Incorporar cuidadosamente la nata montada.

Bizcocho

- **135 g de harina blanca**
- **7 huevos**
- **90 g de azúcar refinado**
- **50 g de cacao amargo**

Mousse

- **8 yemas de huevo**
- **75 g de azúcar refinado**
- **2,5 dl de leche**
- **600 g de chocolate con leche triturado**
- **150 g de chocolate fondant**
- **2 dl de nata fresca**

Cantidades para 8-10 personas
Preparación: 40 min
Cocción: 10 min
Dificultad: 2



DISCOS DE CHOCOLATE CON MOUSSE A LA MENTA



Triturar el chocolate y fundirlo al baño María, con el agua a medio hervor. • Revolver hasta que el chocolate esté completamente disuelto. • Distribuirlo sobre una hoja de papel de hornear, uniformemente y con un espesor de 2 mm. • Dejar endurecer el chocolate sin que se ponga quebradizo, y cortar 24 círculos con un cortapastas de 6 cm de diámetro. • Dejarlos aparte. • Preparar la mousse y, cuando esté solidificada, pasarla a una manga pastelera con boquilla de estrella. • Colocar un disco de chocolate en un plato. • Decorarlo al gusto con la mousse, y cubrirlo con otro disco y otra capa de mousse, repetir la operación y completar con el cuarto disco.
• Repetir el proceso con el resto de los discos.
• Disponer el pastel en un plato, preparar el sirope y rociar abundantemente.

Mousse: montar los huevos con el azúcar hasta que estén cremosos. • Incorporar la crema de menta y la gelatina disuelta en 0,6 dl de agua hirviendo, y después la nata, previamente montada. • Colocar la mousse en un recipiente y ponerla a solidificar en la nevera.

Sirope de menta: llevar 2,5 dl de agua a ebullición, junto con el azúcar, a fuego medio. • Dejar hervir durante 5 minutos y agregar luego el colorante y la menta triturada finamente.

- **300 g de chocolate fondant**

Mousse

- **4 huevos**
- **30 g de azúcar refinado**
- **4 dl de crema de menta**
- **3 cucharaditas de gelatina en polvo**
- **5 dl de nata fresca**

Sirope de menta

- **135 g de azúcar refinado**
- **1 gota de colorante alimentario verde**
- **8 hojas de menta fresca**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 40 min
Dificultad: 1





HATILLOS DE CHOCOLATE Y MASCARPONE



Con una batidora eléctrica, trabajar el mascarpone y el azúcar hasta que el compuesto esté claro. • Agregar la yema de huevo y mezclar hasta obtener una crema homogénea. • Añadir también el chocolate triturado y las avellanas tostadas trituradas toscamente. • Desenrollar la masa de hojaldre, estirarla con el rodillo y cubrirla con una tela húmeda. • Mezclar el azúcar y la canela en un cuenco. • Estirar la masa sobre una superficie de trabajo, pintarla ligeramente con mantequilla fundida y untarla con la mezcla del azúcar; cubrir con otra hoja y repetir el proceso terminando con una capa de masa engrasada sólo con mantequilla. • Con un cuchillo afilado, dividir la lámina en 6 cuadrados. • Colocar en el centro de cada uno 2 cucharaditas de compuesto y doblar los lados de la masa para formar un hatillo. • Comprimir bien los bordes del hatillo y atar con hilo de cocina la parte superior para que no se abran durante la cocción. • Colocarlos sobre una bandeja cubierta con papel de hornear y poner en el horno a 180 °C. • Hornear durante 10-15 minutos, o hasta que empiecen a coger color. • Antes de servir, eliminar el hilo de cocina y espolvorear con azúcar lustre.

- **4 rectángulos de masa de hojaldre preparada**
- **50 g de chocolate fondant**
- **100 g de mascarpone**
- **25 g de azúcar refinado**
- **1 yema de huevo**
- **30 g de avellanas tostadas**
- **3 cucharas de mantequilla fundida**
- **3 cucharadas de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de canela en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**

Cantidades para 6 hatillos
Preparación: 30 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2







PAVLOVA AL CHOCOLATE

Precalentar el horno a 140 °C. • Cubrir una bandeja de horno con papel de hornear. • Montar las claras a punto de nieve e ir incorporando gradualmente el azúcar hasta obtener un merengue sólido. • Debe ser homogéneo y brillante; si queda granuloso, hay que seguir trabajándolo hasta que quede liso. • Incorporar el vinagre y la esencia de vainilla, tamizar el cacao y la maicena sobre el merengue y luego agregarlos despacito con la ayuda de una espátula. • Verter una cucharada abundante de merengue (una porción) sobre el papel de hornear, nivelando los bordes y cerciorándose de que sean ligeramente más altos en el centro. • Hornear durante 35-45 minutos, o hasta que la parte exterior se vea seca. • Apagar el horno y dejar los merengues enfriándose en su interior, con la puerta entornada. • Descongelar las frutas del bosque, colar el líquido y preservar la mitad. • En un cacito, a fuego bajo, llevar el líquido a ebullición, agregar la mermelada y llevar de nuevo a ebullición. • Dejar cocer durante 3 minutos. • Retirar el cacito del fuego y agregar las frutas del bosque, después enfriar en la nevera. • Disponer los merengues sobre una fuente de servir. • Montar la nata hasta que esté espumosa, y poner un poco dentro de cada merengue. • Completar con el compuesto de las frutas del bosque y servir inmediatamente.

- **30 g de chocolate amargo**
- **6 claras de huevo**
- **250 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de vinagre de vino blanco**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 cucharadita de maicena**

Decoración:

- **2,5 dl de nata fresca**
- **500 g de frutas del bosque congeladas**
- **200 g de mermelada de frambuesa**

Cantidades para 12 merengues
Preparación: 30 min
Cocción: 35-45 min + 2 horas para enfriar
Dificultad: 1



MERENGUE AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 250 °C. • Cubrir dos bandejas de horno con papel de hornear. • Montar las claras con una pizca de sal en un recipiente con la ayuda de una batidora eléctrica a velocidad media, hasta que estén espumosas. • A alta velocidad, incorporar gradualmente el azúcar. • Añadir la canela. • Pasar el compuesto a una manga pastelera sin boquilla. • Apretar firmemente el extremo de la manga y formar merengues grandes, disponiéndolos sobre la bandeja previamente preparada, a una distancia de unos 2,5 cm entre sí. • Hornear durante una hora y media o dos, o hasta que estén crujientes y secos al tacto. • Dejarlos enfriar completamente sobre la bandeja. • Preparar la mousse y pasarla a la manga pastelera con la boquilla de estrella. • Colocar un merengue en una copa de boca ancha y decorarla con una espiral de mousse. • Cubrir con otro merengue y servir con la confitura de frutas del bosque aparte.

Mousse: triturar el chocolate muy finamente y ponerlo en un recipiente amplio. • Llevar a ebullición 3 dl de nata; apenas rompa a hervir, incorporar el chocolate triturado. • Mezclar con una cuchara de madera hasta que se haya disuelto el chocolate y el compuesto esté liso y brillante. • Pasar a un recipiente más pequeño, cubrir con film transparente y tenerlo 30 minutos en la nevera. • Montar el resto de la nata. • Cuando la mezcla de chocolate haya enfriado, agregar la nata montada y conservarlo en el frigorífico.

- **4 claras de huevo**
- **200 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **5 dl de confitura de frutas del bosque**
- **Sal**

Mousse

- **300 g de chocolate fondant**
- **5 dl de nata fresca**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 25 min
Cocción: 90-120 min
Dificultad: 1





BOMBA ALASKA



Meter 12 moldes de zucotto de 6 dl en el congelador y dejarlos enfriar 10 minutos. • Sacarlos luego, de uno en uno. • Verter el helado al chocolate, distribuyéndolo por las paredes en una capa de unos 2 cm de espesor: quedará una cavidad para el helado de vainilla y el crocante. • Poner el molde en el congelador y repetir la operación con los demás. • Preparar el crocante, triturarlo y mezclarlo con el helado de vainilla. • Sacar el primer molde del congelador y llenar la cavidad con el helado de vainilla y el crocante. • Nivelar la superficie y volver a poner en el congelador. • Repetir el procedimiento con los demás moldes y dejarlos en el congelador de 30 minutos a una hora. • Sumergir un molde en 3/4 de agua caliente y desmoldar las bombas en su propia mano. • Ponerlas en el congelador y proceder con las demás. • Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. • Extrayendo siempre una bomba a la vez, cubrir completamente el helado con merengue. • Repetir el procedimiento con las otras. • Dorar ligeramente el merengue con el instrumento adecuado y servir rápidamente.

Crocante: disponer las avellanas sobre una bandeja cubierta con papel de hornear y tostar en el horno precalentado hasta que se doren. • Descascarillar con un trapo de cocina y triturarlas. • En una cacerola con fondo grueso, agregar el azúcar y 5 cucharadas de agua. • Llevar a ebullición y cocer hasta que el azúcar empiece a dorarse. • Retirar del fuego y verter sobre las avellanas. • Dejar solidificar el crocante.

- **500 g de helado de chocolate**
- **110 g de azúcar refinado**
- **500 g de helado de vainilla**
- **8 claras de huevo**

Crocante

- **60 g de avellanas**
- **450 g de azúcar refinado**

Cantidades para 12 personas
Preparación: 60 min + 60-120 min en el congelador
Dificultad: 1



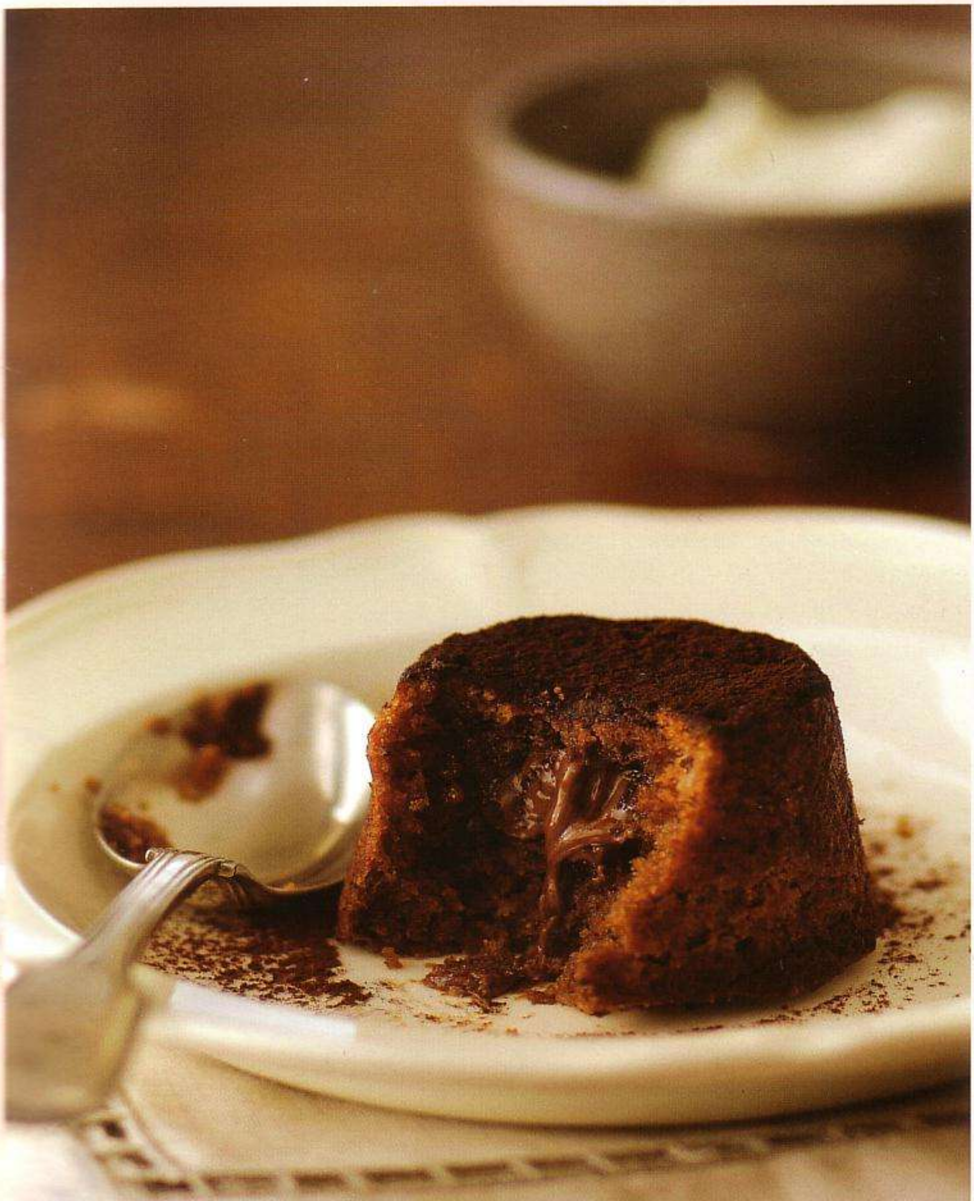
PUDIN AL CARAMELO Y CHOCOLATE



Engrasar 6 moldes de pudin y espolvorear el interior con cacao. • Trabajar la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica hasta obtener una crema. • Agregar los huevos de uno en uno, mezclando bien. • Incorporar la mitad de la harina, y después la nata agria. • Finalmente, añadir el resto de la harina. • Rellenar cada molde hasta la mitad, y colocar una chocolatina de caramelo en el centro. • Cubrir con el resto del compuesto y nivelar la superficie. • Cocer de 35 a 45 minutos en el horno precalentado a 180 °C. • Dejar enfriar los púdines durante un ratito antes de desmoldarlos. • Luego, enfriar completamente en el frigorífico.

- **125 g de mantequilla**
- **115 g de azúcar refinado**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **2 huevos**
- **170 g de harina blanca con levadura**
- **1,25 dl de nata agria**
- **6 chocolatinas rellenas de caramelo**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30 min + 60 min para enfriar
Cocción: 35-45 min
Dificultad: 1





TARTA DE QUESO AL CHOCOLATE BLANCO



Cubrir un molde para 12 muffins con papel de hornear. • Triturar las galletas desmenuzadas junto con la mantequilla fundida y colocar la mezcla al fondo del molde. • Con un robot de cocina con palas, amalgamar la crema de queso y la leche en polvo. • Pasar la crema a un recipiente, incorporar las yemas y luego la harina. • Mezclar los ingredientes hasta obtener una pasta lisa. • Añadir luego el chocolate triturado. • Trabajar las claras con 60 g de azúcar en un cuenco hasta que estén cremosas y espumosas e incorporar cuidadosamente al compuesto recién preparado. • Verterlo todo en los moldes anteriormente preparados y pasarlos al horno precalentado a 150 °C. • Hornear de 10 a 15 minutos, o hasta que empiecen a coger color: la superficie se hinchará y crepitará ligeramente. • Dejar enfriar completamente antes de desmoldar. • Descongelar las frutas del bosque y escurrirlas. • Poner el azúcar restante y la mitad del líquido de las frutas en un cazo. • Llevar a ebullición, agregar la maicena mezclada con el resto del líquido y hervir durante 2 minutos. • Dejar enfriar el compuesto antes de servirlo con la tarta de queso.

- **45 g de harina blanca**
- **75 g de chocolate blanco**
- **150 g de galletas de chocolate**
- **60 g de mantequilla**
- **250 g de crema de queso**
- **250 g de leche en polvo**
- **4 huevos**
- **70 g de azúcar refinado**
- **250 g de frutas del bosque congeladas**
- **1 cucharadita de maicena**

Cantidades para 10 pasteles
Preparación: 35-40 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 2



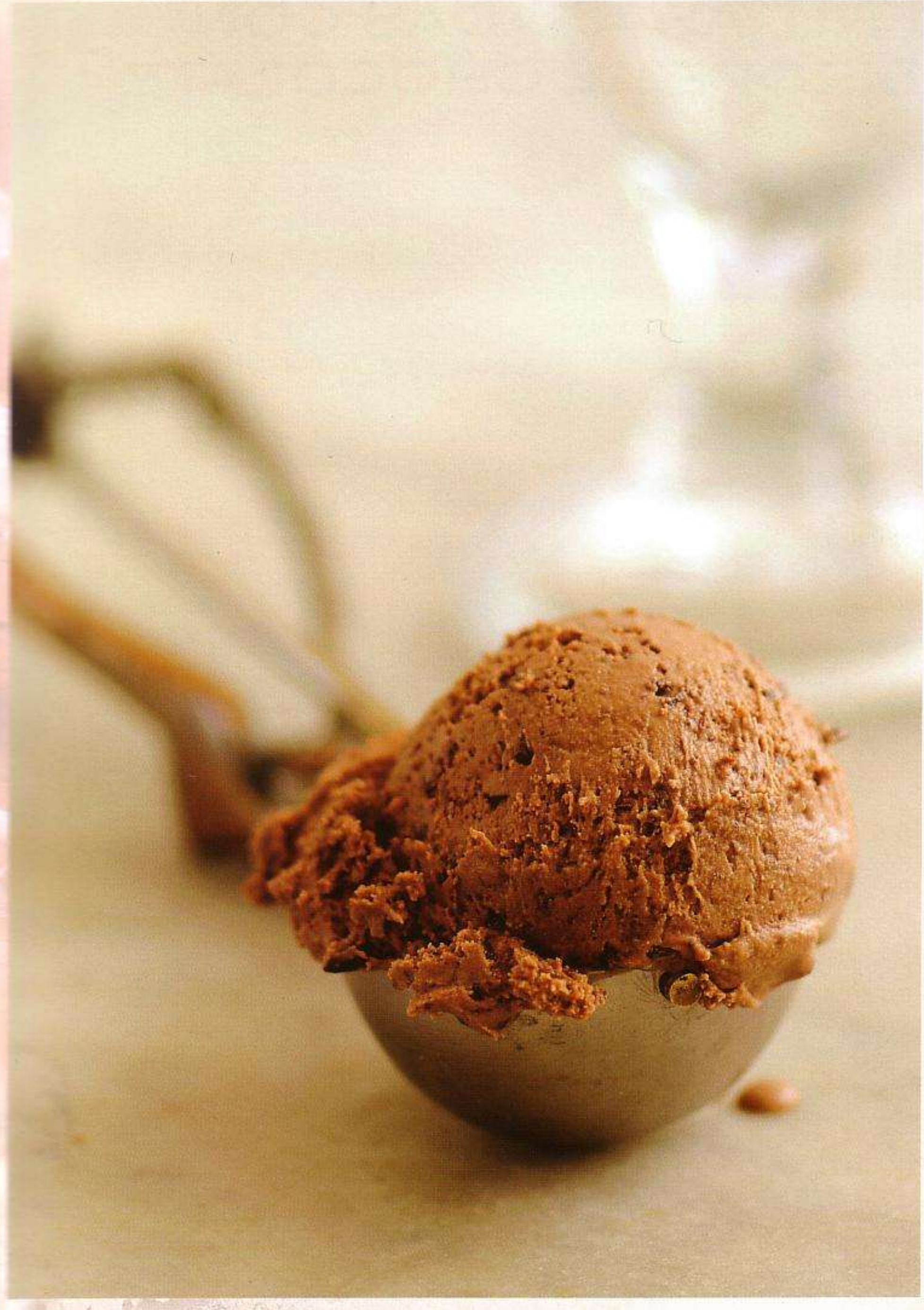
HELADO CON ESCAMAS DE DOBLE CHOCOLATE



Poner 250 g de chocolate triturado toscamente en un recipiente amplio y reservar. • Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar la leche y la nata a ebullición, a fuego medio, y retirar del fuego. • Agregar la mitad de la mezcla de nata a los huevos batidos, revolviendo constantemente. • Verterlo todo en la cazuela con el resto de la nata y la leche, y poner de nuevo al fuego. • Mezclar continuamente con una cuchara de madera, hasta que el compuesto espese o se pegue al dorso de la cuchara. • Retirar del fuego y verter la crema sobre el chocolate que hemos dejado aparte. • Mezclar hasta que el chocolate esté disuelto y se haya obtenido una crema densa y homogénea, luego cubrir y dejar enfriar completamente. • Una vez frío, agregar el resto de chocolate cortado a escamas. • Pasarlo a una heladera o, en su defecto, a un recipiente metálico y meterlo en el congelador. • Cuando el compuesto haya empezado a solidificarse, trabajarlo con una batidora eléctrica, o a mano, hasta que esté cremoso. • Repetir la operación, al menos, tres o cuatro veces más hasta que esté denso y homogéneo.

- **380 g de chocolate fondant**
- **6 yemas de huevo**
- **110 g de azúcar refinado**
- **5 dl de nata fresca**
- **2,5 dl de leche**

Cantidades para 1 kg
Preparación: 30 min
Congelación: 4 horas
Dificultad: 1





FRUTAS ASADAS CON SIROPE AL CHOCOLATE



Cortar los higos por la mitad, eliminar el corazón de las peras y cortarlas a gajos; cortar las ciruelas por la mitad y quitarles el hueso, limpiar las fresas. • Finalmente, pasar la fruta por azúcar lustre. • Poner un poco de mantequilla en una bandeja de horno, a fuego alto. • Disponer la fruta sobre la bandeja con el lado cortado hacia abajo. • Cuando la fruta dé muestras de estar caramelizándose, darle la vuelta. • Pasar la fruta a una bandeja de horno y hornearla unos 5-10 minutos, con el horno precalentado a 180 °C, hasta que esté blanda, pero no deshaciéndose. • Sacarla del horno. • Preparar el sirope. • Disponer la fruta en un cuenco y verter el sirope tibio por encima.

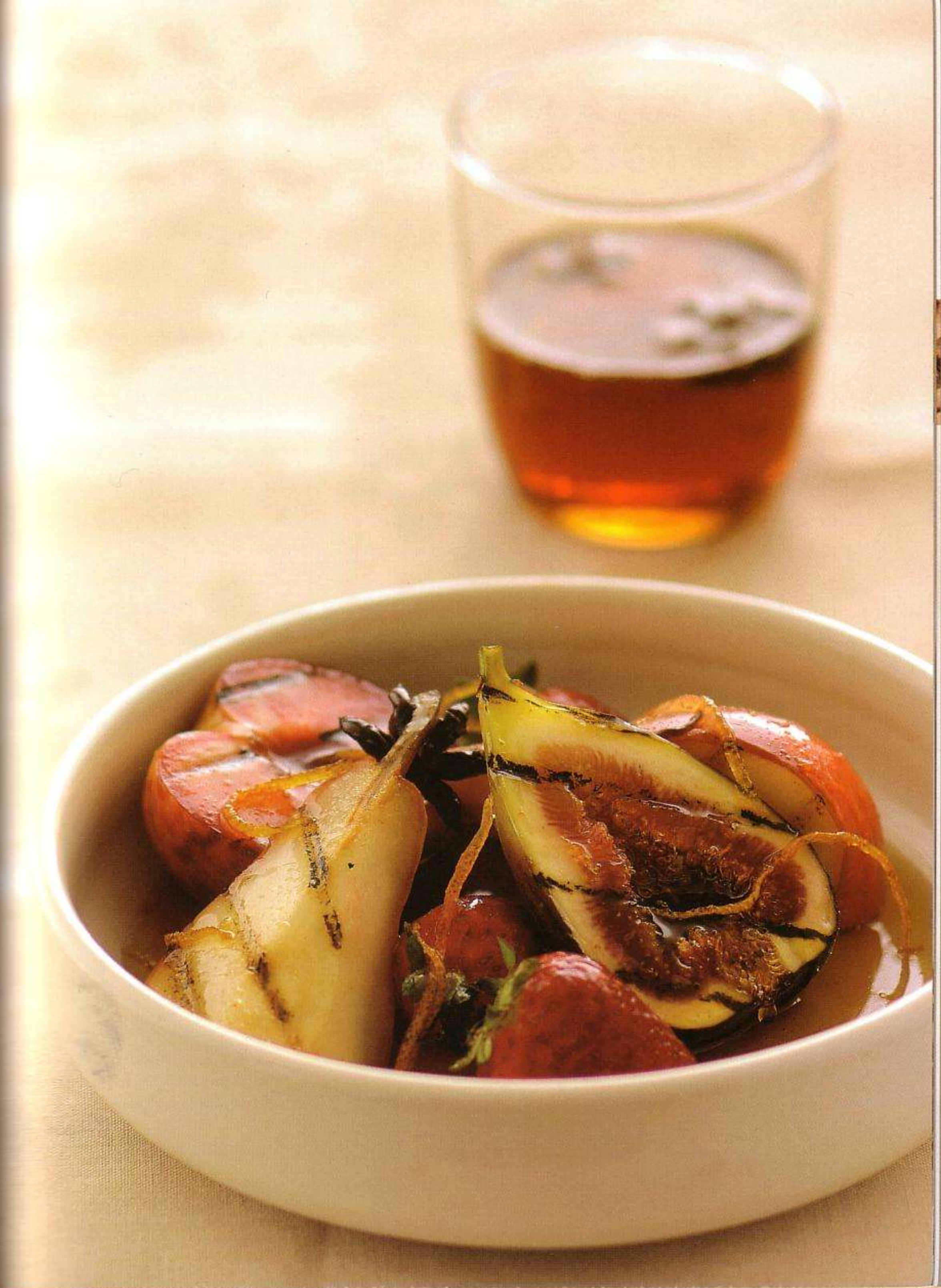
Sirope al chocolate: mezclar el zumo y la corteza de la naranja, 1,25 dl de agua, el azúcar, la vainilla cortada a lo largo y el anís estrellado en una cacerola con fondo grueso a fuego medio. • Llevar a ebullición y cocer durante cinco minutos. • Eliminar la vanilla. • Retirar la cazuela del fuego y agregar el licor de chocolate. • Dejar enfriar.

- **1 cestito de fresas**
- **2 peras**
- **2 higos**
- **2 ciruelas**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **20 g de mantequilla**

Sirope al chocolate

- **La corteza y el zumo de una naranja**
- **225 g de azúcar refinado**
- **1 vaina de vainilla**
- **2 trocitos de anís estrellado**
- **0,6 dl de licor de chocolate**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1





CARLOTA RUSA AL CHOCOLATE

Bizcocho: tamizar la harina y el cacao en un recipiente y reservar. • Con una batidora eléctrica, trabajar cuatro huevos y tres yemas hasta obtener una crema densa. • Montar las claras restantes a punto de nieve con el azúcar hasta que estén espumosas. • Incorporar gradualmente a los huevos y las yemas, la mezcla de harina y las claras hasta obtener una crema homogénea. • Forrar un molde de 30 x 35 cm con papel de hornear y verter el compuesto en su interior. • Cocer durante 10-12 minutos en el horno precalentado a 180 °C. • Dejar enfriar. • Sacar delicadamente el bizcocho del molde ayudándose con el papel. • Con un molde de pudin de unos 20 cm de diámetro, recortar un círculo partiendo del borde de la pasta. • Dejarlo a un lado. • Cortar el bizcocho restante de modo que se obtengan dos tiras. • Preparar la crema a la vainilla y distribuirla sobre la tira de bizcocho con una capa de 5 mm de espesor, dejando un borde libre de crema de 1 cm al final de la misma. • Formar dos rollitos prietos partiendo de la extremidad opuesta al borde limpio. • Dejar enfriar en la nevera durante 10 minutos hasta que la crema solidifique. • Sacar los rollitos de la nevera y cortarlos en discos de aproximadamente 1 cm. • Forrar el molde de pudin con film transparente y cubrirlo con discos de bizcocho intentando cubrir todos los huecos. • Llenar luego el molde con el relleno, cubrirlo con el disco de bizcocho grande que hemos reservado, y meterlo en el frigorífico durante dos horas. • Volcarlo sobre un plato, girando el molde. • En un cacito, llevar

Bizcocho
- **135 g de harina blanca**
- **40 g de cacao amargo**
- **7 huevos**
- **90 g de azúcar refinado**
- **100 g de mermelada de albaricoque**

Crema de vainilla
- **250 g de mantequilla**
- **170 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Relleno
- **400 g de chocolate blanco**
- **6 yemas de huevo**
- **50 g de azúcar refinado**
- **2 dl de leche**
- **3 cucharaditas de gelatina en polvo**
- **3 dl de nata**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 90 min
Cocción: 10-12 min + aprox. 2 horas para enfriar
Dificultad: 3

a ebullición la mermelada de albaricoque con un poco de agua y pintar con ella la tarta antes de servirla.

Crema de vainilla: trabajar la mantequilla y el azúcar hasta que quede claro y espumoso. • Agregar gradualmente 2,5 dl de agua hirviendo.

Relleno: poner el chocolate triturado en un recipiente amplio y dejarlo aparte. • Trabajar las yemas con el azúcar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Llevar a ebullición la leche en una cacerola a fuego medio. • Retirarla del fuego. • Agregar la mitad de la leche a la mezcla de huevo, mezclando constantemente. • Verter todo el contenido en la cazuela con el resto de la leche y colocarla de nuevo al fuego. • Revolver con una cuchara de madera, hasta que el compuesto esté denso o se pegue al dorso de la cuchara. • Retirar del fuego y verter la crema sobre el chocolate. • Mezclar hasta que el chocolate esté disuelto y se obtenga una crema densa y homogénea, luego agregar la gelatina, disuelta en 3 cucharadas de agua hirviendo. • Dejar enfriar. • Montar la nata y agregarla delicadamente a la mezcla de chocolate frío.

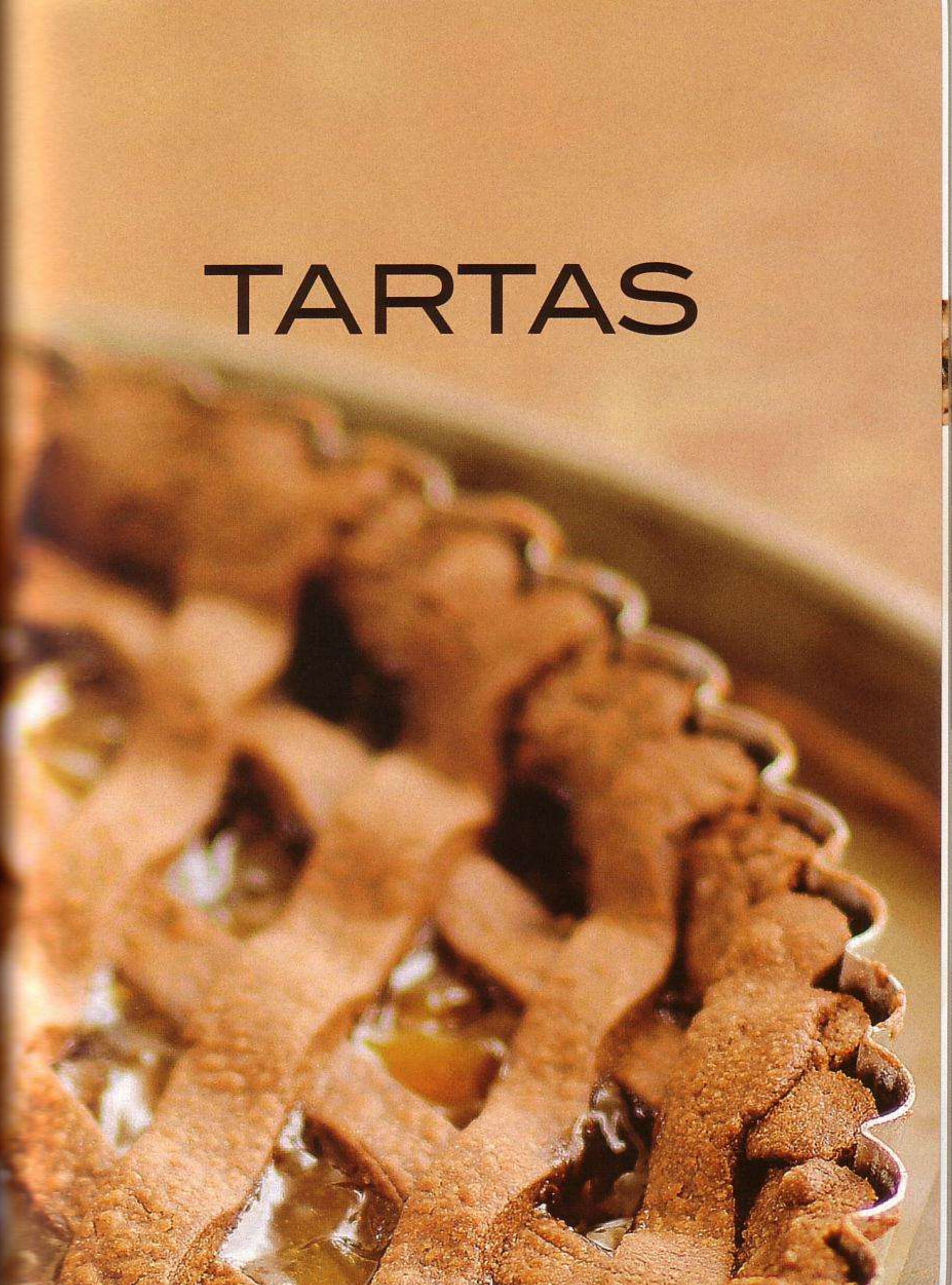








TARTAS



CROSTATA DE CAFÉ CON HELADO



Poner las almendras y dos cucharadas de azúcar lustre en un robot de cocina y triturarlo todo finamente. • Con una batidora eléctrica a velocidad media, batir la mantequilla, el cacao, las almendras y una pizca de sal, ligando bien los ingredientes. • Con la batidora a baja velocidad, agregar el resto del azúcar lustre y la harina. • Añadir, poco a poco, los huevos batidos, mezclando constantemente. • Amasar dando forma de pelota, aplanarla en un disco, envolverla en film transparente y mantenerla un mínimo de cuatro horas en el frigorífico. • Preparar el relleno del café y el helado. • Precalentar el horno a 180 °C y forrar un molde ajustable de 28 cm de diámetro con papel de hornear. • Extender la pasta entre dos hojas de papel de hornear hasta obtener un disco de 32 cm de diámetro y 3 mm de espesor. • Pasarlo al molde, comprimiendo bien los bordes de la pasta. • Pasar el rodillo por los bordes de la pasta para eliminar el exceso. • Tapar la base de la tarta con un papel de hornear y cubrir con judías o garbanzos secos (para que no se deforme). • Hornear durante 20 minutos, luego retirar el papel de hornear y las judías y proseguir la cocción durante 20 minutos, o hasta que esté seca. • Sacarla del horno y dejarla enfriar sobre una rejilla. • Dejar el horno encendido. • Verter el relleno sobre la tarta. • Hornear durante 25-30 minutos, o hasta que el relleno esté sólido pero aún tembloroso en el centro. • Pasar la tarta a una rejilla y dejarla enfriar completamente. • Cortarla a triángulos y servir con bolas de helado.

- **200 g de harina blanca**
- **35 g de almendras a láminas**
- **150 g de azúcar lustre**
- **125 g de mantequilla**
- **40 g de cacao amargo**
- **2 huevos grandes**
- **Sal**

Relleno de café

- **500 g de chocolate fondant**
- **70 g granos de café**
- **5 dl de nata fresca**
- **6 cucharadas de leche condensada azucarada**
- **2 huevos grandes**
- **Sal**

Helado

- **6 yemas de huevo grandes**
- **5 dl de leche**
- **450 g de leche condensada azucarada**
- **1 pizca de sal**



Relleno de café: poner el chocolate triturado en un recipiente de capacidad media. • Agregar el café triturado toscamente, la nata, la leche condensada y una pizca de sal en una cazuela de tamaño medio y llevar a ebullición a fuego bajo, mezclando constantemente. • Filtrar el compuesto con un colador fino al pasarlo al recipiente que contiene el chocolate. • Mezclar hasta que se disuelva el chocolate. • Añadir los huevos ligeramente batidos y mezclar el compuesto hasta que sea homogéneo.
Helado: poner las yemas de huevo en un cuenco. • Llenar un recipiente amplio con agua helada en 1/3 de su volumen. • Poner 2,5 dl de leche caliente en una cacerola de tamaño medio y llevar a ebullición a fuego medio. • Verter 1/3 de leche caliente sobre las yemas, mezclando continuamente con una espátula hasta que los ingredientes estén ligados. • Agregar el resto de la leche caliente, y luego pasarlo todo a la cazuela a fuego bajo. • Mezclar hasta que el compuesto esté lo bastante denso como para pegarse al dorso de la cuchara de madera. • Retirar del fuego e incorporar los 2,5 dl de leche restante, una pizca de sal y la leche condensada. • Sumergir la cazuela en el recipiente con agua helada durante 10 minutos, o hasta que el compuesto haya enfriado. • Pasarlo a una heladera, luego verterlo a un recipiente con tapadera y mantenerlo unas dos horas en el congelador.

Cantidades para 8-10 personas
Preparación: 1 hora y 45 min + 4 horas de reposo para la pasta + 2 horas en el congelador
Cocción: aprox. 60 min
Dificultad: 1







TARTA DE NUECES AL GRAND MARNIER



Precalentar el horno a 210 °C. • Lavar la naranja y rallar la corteza. • Dejar a un lado. • Mezclar 120 g de harina, el azúcar lustre, los copos de avena, 35 g de cacao, la maicena, una cucharadita de corteza de naranja y la sal en un robot de cocina. • Agregar la mantequilla a trocitos pequeños y triturar de nuevo hasta obtener una harina granulosa. • Pasar el compuesto a una terrina de tamaño medio e incorporar el Grand Marnier trabajando la pasta hasta formar una bola. • Pasarla a una hoja de papel de hornear y aplanarla formando un disco de unos 2 cm de espesor. • Mantener 30 minutos en el frigorífico. • Mezclar la harina con 15 g de cacao. • Forrar un molde ajustable de 23 cm de diámetro con papel de hornear. • Espolvorear la superficie de trabajo con la harina y el resto de cacao. • Extender la pasta formando un disco de 28 cm de diámetro, y aproximadamente 1 cm de espesor. • Pasar la pasta al molde, apretando bien los lados. • Dejar casi 1 cm de pasta por encima de los bordes del molde. • Hornear durante 15-20 minutos, o hasta que la base de la tarta esté hinchada y sólida y desprenda un aroma característico. • Hay que controlarla a la mitad de la cocción y comprimir delicadamente las burbujas que puedan aparecer. • Retirar la base de la crostata del horno y bajarlo a 180 °C. • Mientras tanto, preparar el relleno y la crema de naranja. • Disponer las nueces trituradas sobre la base de la crostata y esparcir también algunos pedacitos de chocolate. • Verter el relleno sobre las nueces y el

- **130 g de harina blanca**
- **200 g de nueces**
- **1 naranja**
- **150 g de azúcar lustre**
- **6 cucharadas de copos de avena**
- **55 g de cacao amargo**
- **2 cucharadas de maicena**
- **125 g de mantequilla**
- **2 cucharadas de Grand Marnier**
- **90 g de chocolate fondant**
- **Sal**

Relleno

- **8 huevos grandes**
- **1,6 dl de sirope de maíz claro**
- **100 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **125 g de mantequilla**
- **0,75 dl de nata fresca**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 cucharada y ½ de Grand Marnier**
- **Sal**



chocolate. • Colocar de nuevo en el horno y cocer durante 35-40 min, o hasta que el relleno se haya solidificado. • Dejar enfriar sobre una rejilla durante casi una hora. • Cortar la crostata a triángulos y decorarla con la crema de naranja y daditos de naranja del relleno. • Si se desea, se pueden añadir algunas cucharaditas de nata montada.

Relleno: cortar la naranja a daditos de 5 mm de lado con un cuchillo afilado. • Batir las yemas en un cuenco de tamaño medio y reservarlas. • Colocar el sirope de maíz, el azúcar de caña oscuro, una pizca de sal y los trocitos de naranja en una cacerola de tamaño medio. • Poner a fuego bajo-medio, a medio hervor, durante 5-7 minutos, hasta que el azúcar esté disuelto. • Añadir la mantequilla, la nata y la corteza de la naranja restante. • Calentar la mezcla hasta que se funda la mantequilla.
• Retirar del fuego, agregar la vainilla y el Grand Marnier y mezclar bien. • Agregar, despacito, 1/3 del sirope caliente a los huevos, batiendo el compuesto sin parar. • Incorporar el resto del sirope y mezclar bien. • Retirar los trocitos de naranja con un colador y dejarlos aparte.

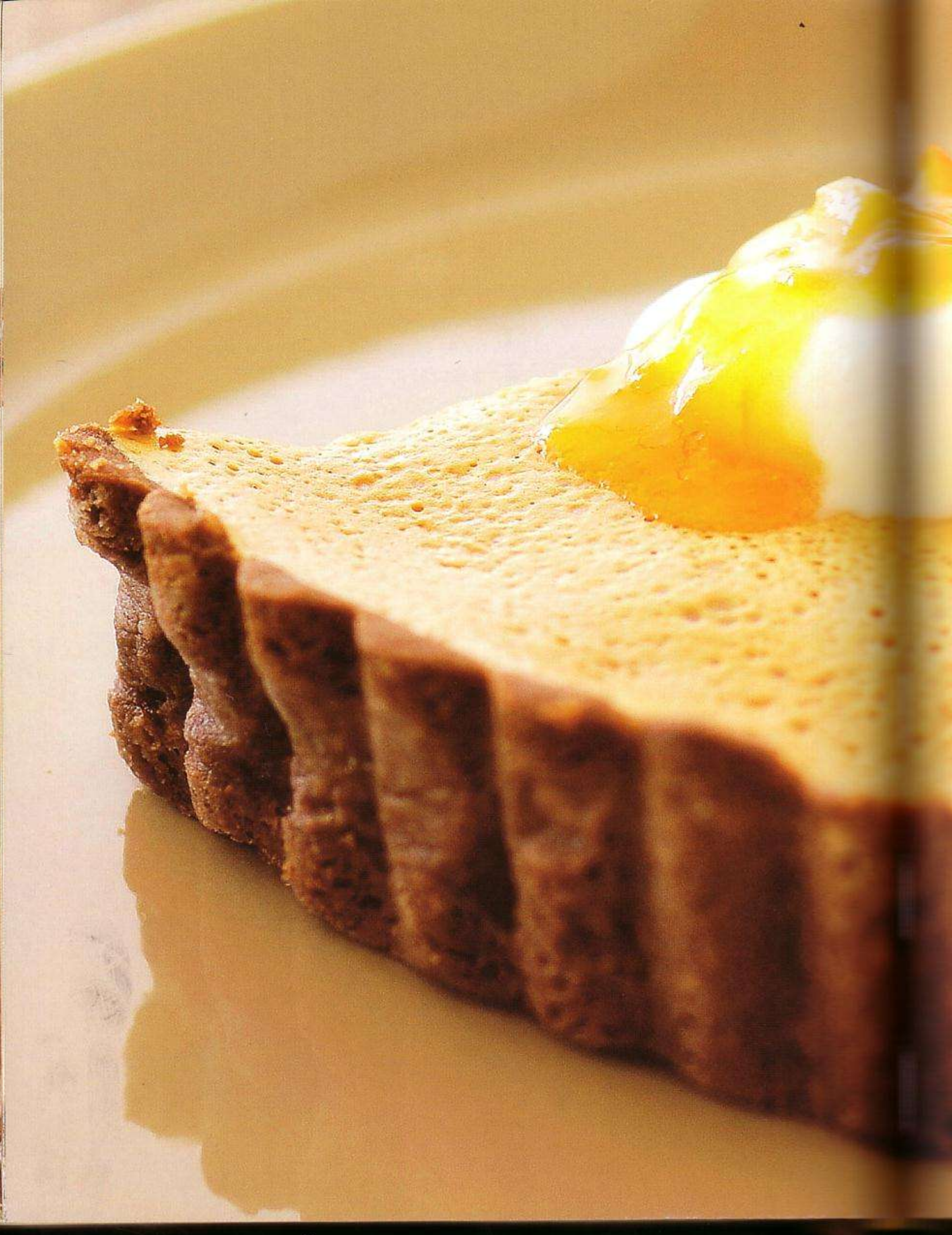
Crema de naranja: mezclar la nata y el azúcar en un recipiente frío y montarlos hasta que estén espumosos. • Agregar el Grand Marnier y la vainilla y mezclar brevemente. • Hay que obtener una crema muy densa, pero no de la consistencia de la nata montada.

Crema de naranja

- **2,5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **1 cucharada de Grand Marnier**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para 8-10 personas
Preparación: 45 min + 4 horas para enfriarse
Cocción: 40 min
Dificultad: 2







CROSTATA AL CHOCOLATE



Disponer 400 g de harina y una pizca de sal formando un volcán. • Agregar 50 g de mantequilla y agua suficiente como para obtener una masa lisa. • Amasar a mano sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener una masa elástica. • Dar forma circular a la masa, cubrirla con film transparente y tenerla en el frigorífico hasta que la utilicemos. • Precalentar el horno a 190 °C. • Engrasar un molde de tarta de 24 cm de diámetro y extender la pasta cubriendo también los lados. • Tener 30 minutos en la nevera. • Mientras tanto, preparar la crema al chocolate. • Sacar la masa del frigorífico y verter la crema al chocolate sobre la base. • Hornear durante 50-60 minutos. • Dejar enfriar y espolvorear con cacao.

Crema al chocolate: disolver la mantequilla en una cazuela a fuego bajo. • Mezclar el azúcar, el chocolate troceado, la fécula y la esencia de vainilla. • Agregar la leche y cocer, mezclando continuamente, durante unos 10 minutos. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Montar las claras a punto de nieve. • Incorporar las yemas a la crema, luego añadir las claras a punto de nieve.

- **410 g de harina blanca**
- **60 g de mantequilla**
- **4 cucharadas de cacao amargo**
- **Sal**

Crema al chocolate

- **180 g de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **4 cucharadas de fécula**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **4 cucharadas de leche**
- **4 huevos grandes**
- **2,5 dl de nata**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min + 30 min en el frigorífico
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 1



DELICIAS AL CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

Mezclar bien las galletas desmenuzadas, las almendras molidas, el chocolate rallado y la mantequilla fundida. • Disponer el compuesto en un molde para tarta de 24 cm y ponerlo dos horas en la nevera. • Preparar la crema al chocolate. • Verterla sobre la base de la tarta y tenerla dos horas más en el frigorífico. • Antes de servir, decorar la tarta con las frambuesas, calentar la confitura de albaricoque y glasear con ella la fruta.

Crema al chocolate: llevar a ebullición la leche y 50 g de azúcar. • Batir las yemas de huevo con el azúcar restante hasta obtener un compuesto claro y cremoso. • Añadir algunas cucharaditas de leche. • Poner la crema en la cazuela y cocer a fuego bajo, mezclando continuamente y sin llevar a ebullición, hasta que la crema se pegue a la cuchara y haya alcanzado los 70 °C. • Retirar del fuego y añadir la esencia de vainilla. • Disolver el chocolate al baño María e incorporarlo a la crema, que aún estará caliente. • Cubrir la superficie de la crema con papel de hornear para evitar que se forme una película. • Dejarla enfriar en la nevera.

- **50 g de chocolate fondant**
- **300 g de frambuesas**
- **300 g de galletas wafer de vainilla**
- **60 g de almendra**
- **180 g de mantequilla**
- **80 g de confitura de albaricoque**

Crema al chocolate

- **200 g de chocolate fondant**
- **5 dl de leche**
- **150 g de azúcar refinado**
- **6 yemas de huevo**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para una crostata de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min + 4 horas para enfriar
Dificultad: 1







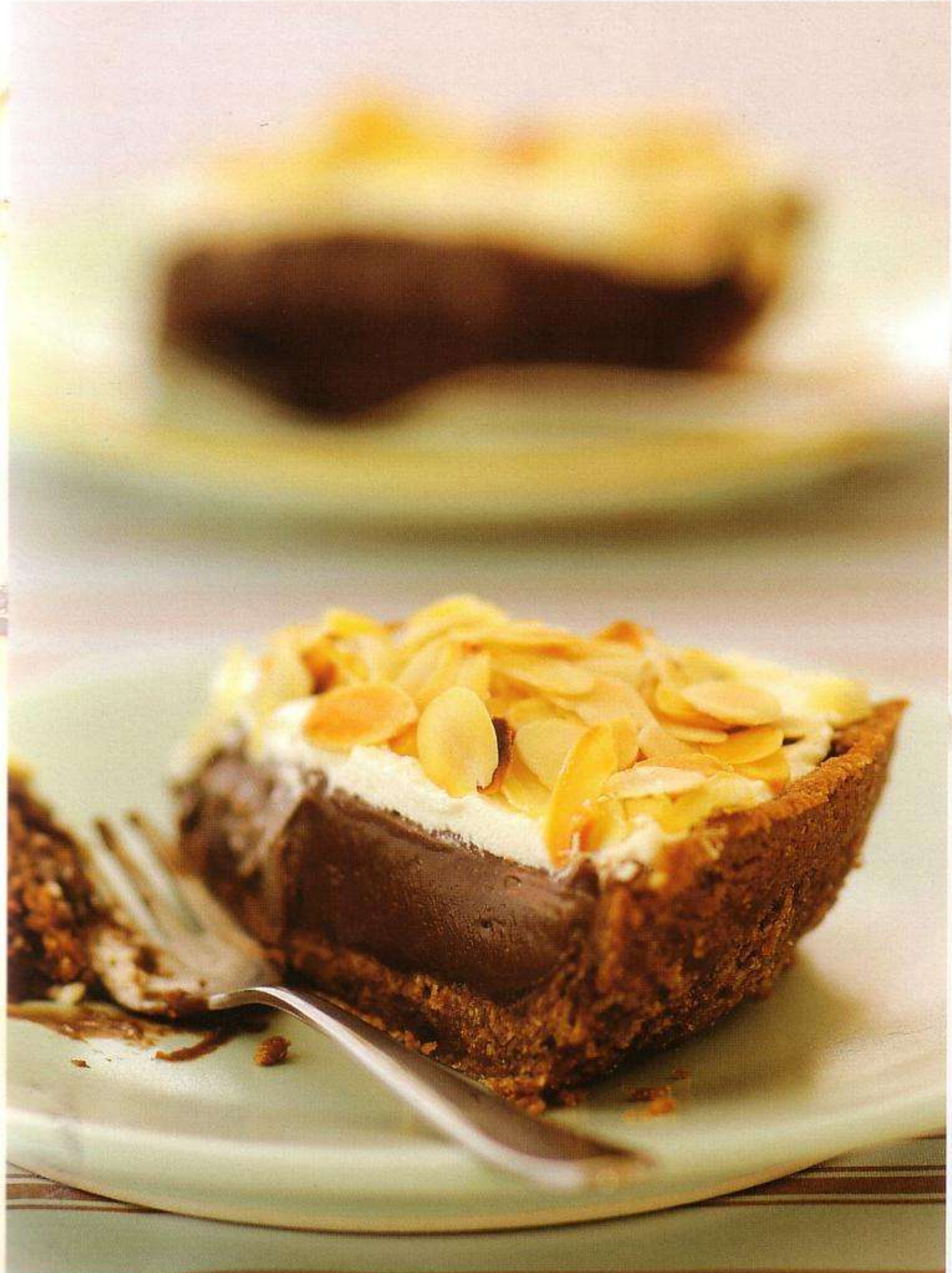
CROSTATA DE ALMENDRAS

Engrasar el molde de tartas. • Mezclar 200 g de harina, 130 g de almendras molidas, el azúcar y una pizca de sal. • Añadir 180 g de mantequilla y las yemas de huevo y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Incorporar el chocolate triturado toscamente, trabajando con rapidez el compuesto hasta formar una bola lisa. • Envolverla en film transparente y mantenerla una hora en el frigorífico. • Precalentar el horno a 180 °C. • Extender la pasta sobre una superficie ligeramente enharinada y meterla en el molde, cubriendo el fondo y los lados y pinchándola con un tenedor. • Hornear durante 45-55 minutos, o hasta que esté consistente. • Dejar enfriar completamente. • Rellenar con la crema al chocolate. • Montar la nata y distribuirla sobre la crema al chocolate. • Decorar con las láminas de almendra.

- **220 g de harina blanca**
- **1 dosis de crema al chocolate (ver receta en la pág. 364)**
- **130 g de almendras**
- **100 g de azúcar refinado**
- **190 g de mantequilla**
- **3 yemas de huevo**
- **120 g de chocolate fondant**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **50 g de almendras en láminas**
- **Sal**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min + 60 min para enfriar
Cocción: 45-55 min
Dificultad: 1





TARTA DE CREMA AL CHOCOLATE



Formar una crema de mantequilla y azúcar e incorporar los huevos. • Agregar la harina tamizada y la levadura y mezclar bien. • Subdividir la pasta en dos mitades y formar dos discos. • Colocar uno en un molde para tartas cubierto con papel de hornear de 25 cm de diámetro y cubrirlo con la crema al chocolate, cuidando de aplicar un poco más en el centro. • Cubrir con el otro disco y unir los bordes de la pasta. • Cocer en el horno precalentado a 180 °C durante unos 40 minutos. • Cuando la tarta esté cocida, decorarla con las láminas de almendra y espolvorearla con cacao.

- **250 g de harina blanca**
- **1 dosis de crema al chocolate (ver receta en la pág. 364)**
- **125 g de mantequilla**
- **125 g de azúcar refinado**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **2 cucharadas de láminas de almendra**
- **2 cucharadas de cacao amargo**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 40 min
Cocción: 40 min
Dificultad: 2





TARTA A LA CREMA DE GIANDUJA



Montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener un compuesto cremoso, luego incorporar los huevos. • Agregar, mezclando continuamente, la harina tamizada con la levadura, 170 g de yogur, la canela y la corteza de limón. • Cuando se haya obtenido una pasta homogénea, volcar la mitad en un molde de tarta forrada con papel de hornear, cubrir con la pasta de gianduja y, para terminar, aplicar la pasta restante. • Preparar la cobertura y distribuirla sobre la superficie de la tarta. • Meterla en el horno, precalentado a 180 °C, y cocer durante, aproximadamente, 45 minutos. • Servir la tarta acompañada con la nata ligeramente montada y mezclada con el resto del yogur.

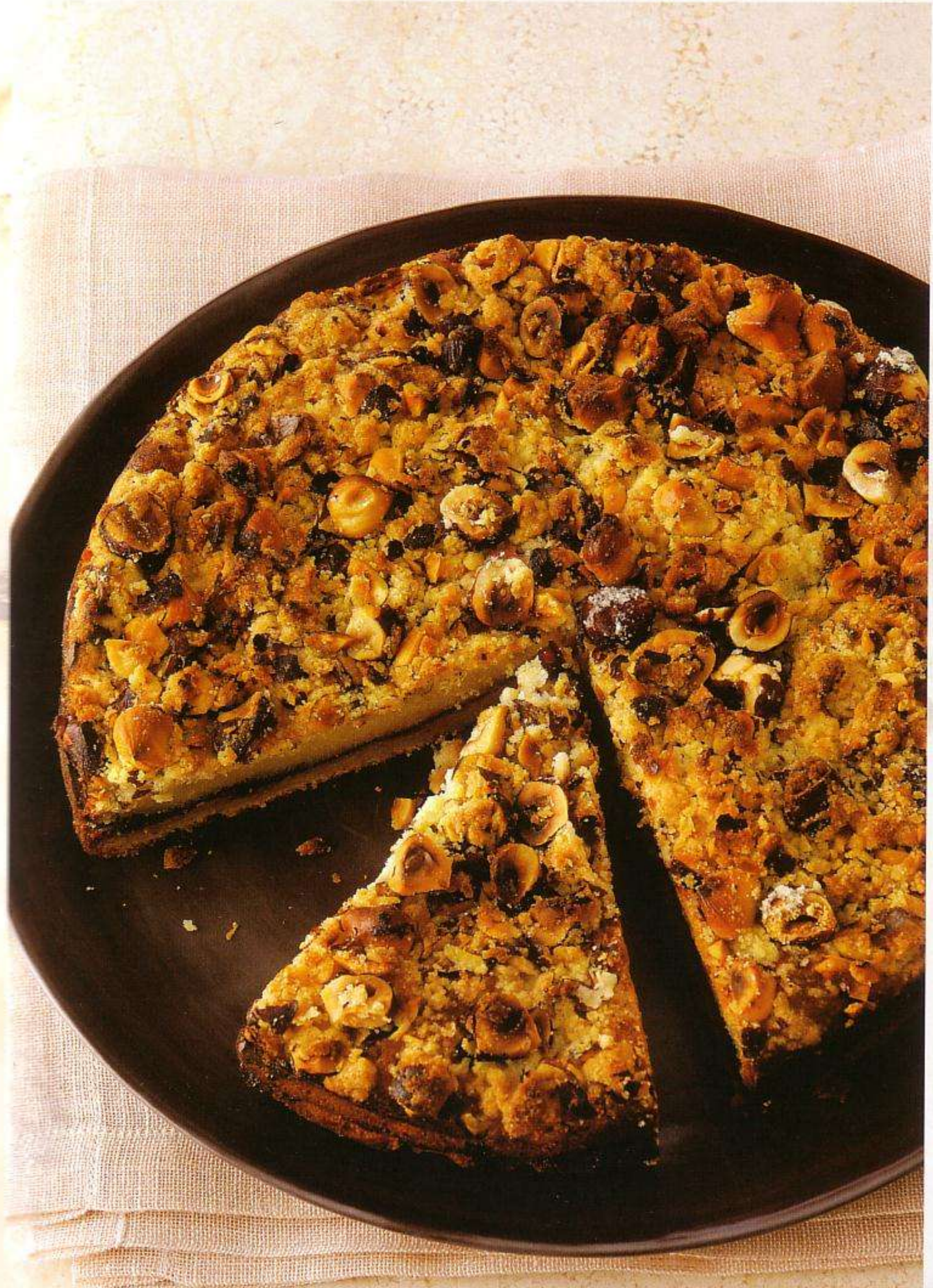
Cobertura: trabajar la harina, la mantequilla, el azúcar y las avellanas trituradas toscamente hasta obtener una pasta granulosa.

- **250 g de harina blanca**
- **200 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **200 g de yogur griego**
- **1 pizca de canela**
- **La corteza rallada de un limón**
- **200 g de crema de gianduja preparada**
- **1 dl de nata líquida**

Cobertura

- **30 g de harina blanca**
- **50 g de mantequilla**
- **60 g de azúcar refinado**
- **100 g de avellanas tostadas**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 20 min
Cocción: 45 min
Dificultad: 1





TARTA CON CREMA PASTELERA AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 190 °C y engrasar y enharinar un molde ajustable. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada formando un disco de las dimensiones apropiadas y pasarlo al molde. • Hornear durante 15-20 minutos o hasta que empiece a dorarse, dejar enfriar en el molde. • Preparar la crema pastelera y distribuirla sobre la base de la tarta. • Tener al menos una hora en el frigorífico, o hasta que la crema haya solidificado. • Montar la nata en un recipiente amplio, utilizando una batidora eléctrica a alta velocidad, y agregar el cacao, el azúcar lustre y el amaretto. • Mantener el compuesto en la nevera durante 30 minutos, pasarlo luego a una manga pastelera con boquilla de estrella de 2 cm. • Decorar la superficie de la tarta con una espiral de crema.

- **500 g de masa quebrada preparada**
- **1 dosis de crema pastelera al chocolate (ver receta en pág. 678)**
- **20 g de mantequilla**
- **40 g de harina blanca**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **1 cucharadita de licor amaretto**

Cantidades para un molde de 24 cm de diámetro
Preparación: casi 60 min + 90 min para enfriar
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Se puede aromatizar el relleno de esta tarta al gusto. Por ejemplo, sustituyendo el licor amaretto por uno de avellanas, de menta o de ron.*



TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y LIMA



Tamizar 125 g de harina, el cacao y el azúcar lustre en un recipiente amplio. • Incorporar 40 g de mantequilla a trocitos, para obtener un compuesto un tanto granuloso. • Agregar la yema de huevo y el agua fría, en cantidades suficientes como para obtener una pasta lisa. • Darle forma de disco, envolverlo en film transparente y mantenerlo en el frigorífico durante 30 minutos. • Precalentar el horno a 200 °C y engrasar un molde ajustable. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y colocarla luego en el molde. • Hornear durante 15-20 minutos, o hasta que empiece a coger color. • Dejarla enfriar completamente. • Preparar la crema y distribuirla sobre la base de la tarta. • Decorar con láminas de lima.

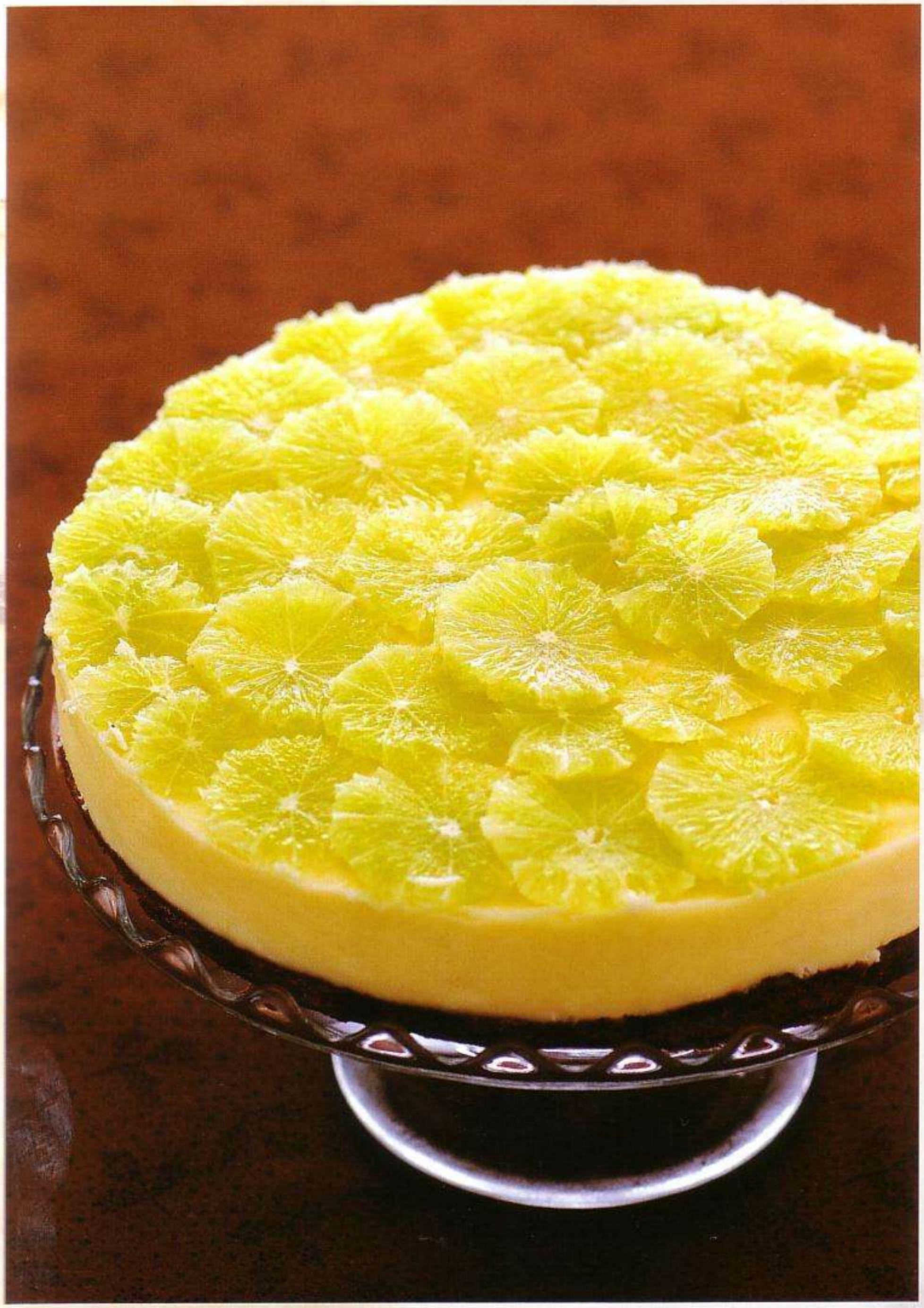
Crema al chocolate blanco: llevar la nata a ebullición en un cacito de tamaño medio. • Poner el chocolate triturado toscamente en un recipiente amplio y verter la nata caliente encima. • Mezclar hasta que el chocolate esté disuelto y haya obtenido una crema homogénea. • Cubrir con una hoja de film transparente y ponerla en el frigorífico un mínimo de cuatro horas.

- **140 g de harina blanca**
- **2 cucharaditas de cacao amargo**
- **1 cucharada de azúcar lustre**
- **50 g de mantequilla**
- **1 yema de huevo**
- **4 limas**

Crema al chocolate blanco

- **4,3 dl de nata fresca**
- **180 g de chocolate blanco**

Cantidades para un molde de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min + 4 horas y ½ para enfriar
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 2





TARTA FRÍA DE CHOCOLATE Y NUECES



Forrar con papel de hornear un molde ajustable de 23 cm de diámetro. • Disolver el chocolate triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor, mezclando enérgicamente. • Retirar del fuego y reservar. • Desmenuzar las galletas en un cuenco y mezclar cuidadosamente con la mantequilla fundida. • Verter el compuesto en el molde, comprimiendo bien el fondo y los lados. • Trabajar el chocolate, el queso, el azúcar y la vainilla en un cuenco amplio con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener una crema. • Añadir las nueces, trituradas toscamente. • Con la batidora a alta velocidad, montar la nata. • Incorporar 1/4 de la nata a la crema de chocolate y mezclar bien, luego incorporar también la nata montada restante, con la ayuda de una espátula. • Verter el relleno recién preparado en la base de la tarta. • Cubrirla y meterla de 4 a 6 horas en un congelador. • Abrir delicadamente el molde. • Dejar reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos antes de servir.

- **180 g de chocolate fondant**
- **90 g de nueces**
- **200 g de galletas de chocolate**
- **125 g de mantequilla**
- **250 g de queso cremoso**
- **100 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **5 dl de nata fresca**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 25 min + 4-6 horas en el congelador
Dificultad: 1



TARTA DE CHOCOLATE Y NUECES DEL BRASIL



Tamizar 150 g de harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Añadir el azúcar. • Agregar la mantequilla a pedacitos y mezclar delicadamente con los dedos hasta obtener un compuesto blando y granuloso. • Amalgamar el huevo ligeramente batido con el fin de obtener una pasta y formar una bola. • Envolver la pasta en film transparente y mantenerla 30 minutos en el frigorífico. • Precalentar el horno a 180 °C y forrar un molde de 25 x 23 cm con papel de hornear. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada hasta que tenga las dimensiones requeridas y usarla para cubrir el molde. • Preparar el relleno y verterlo sobre la pasta. • Hornear durante 55-65 minutos, o hasta que haya solidificado. • Dejar enfriar el molde sobre una rejilla. • Servir la tarta con la nata montada a punto de nieve, virutas de chocolate y alguna fresa (sobre la tarta o aparte).

Relleno: poner el sirope de maíz y el azúcar en una cacerola de tamaño medio a fuego bajo y llevar a ebullición. • Retirar el recipiente del fuego y agregar el chocolate y la mantequilla, mezclando hasta que haya solidificado. • Incorporar los huevos ligeramente batidos y mezclar bien. • Añadir, finalmente, las nueces trituradas toscamente.

- **160 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **90 g de mantequilla**
- **1 huevo grande**
- **Sal**

Relleno

- **2,5 dl de sirope de maíz claro**
- **85 g de azúcar refinado**
- **150 g de chocolate fondant**
- **3 cucharadas de mantequilla**
- **3 huevos grandes**
- **225 g de nueces de Brasil**

Decoración

- **2,5 dl de nata fresca**
- **8 fresas**
- **Virutas de chocolate**

Cantidades para un molde de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min + 30 min para enfriar
Cocción: 55-65 min
Dificultad: 1



TARTALETAS DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO



Tamizar 150 g de harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Agregar el azúcar. • Incorporar 70 g de mantequilla y mezclar delicadamente hasta obtener un compuesto granuloso y blando. • Ligar el huevo, ligeramente batido, y formar una bola. • Envolverla en film transparente y mantenerla media hora en el frigorífico. • Precalentar el horno a 180 °C y engrasar 6-8 moldes de unos 10 cm de diámetro. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo y llenar los moldes. • Cubrirlos con papel de hornear y colocar judías secas o garbanzos en el interior (para que no se deforme). • Hornearlos durante 20-25 minutos y dejarlos enfriar sobre una rejilla. • Preparar la crema al chocolate. • Montar la nata e incorporar la mitad a la crema fría, junto con la mitad del coco. • Distribuir el compuesto sobre las bases. • Decorar con la nata montada y el resto del coco.

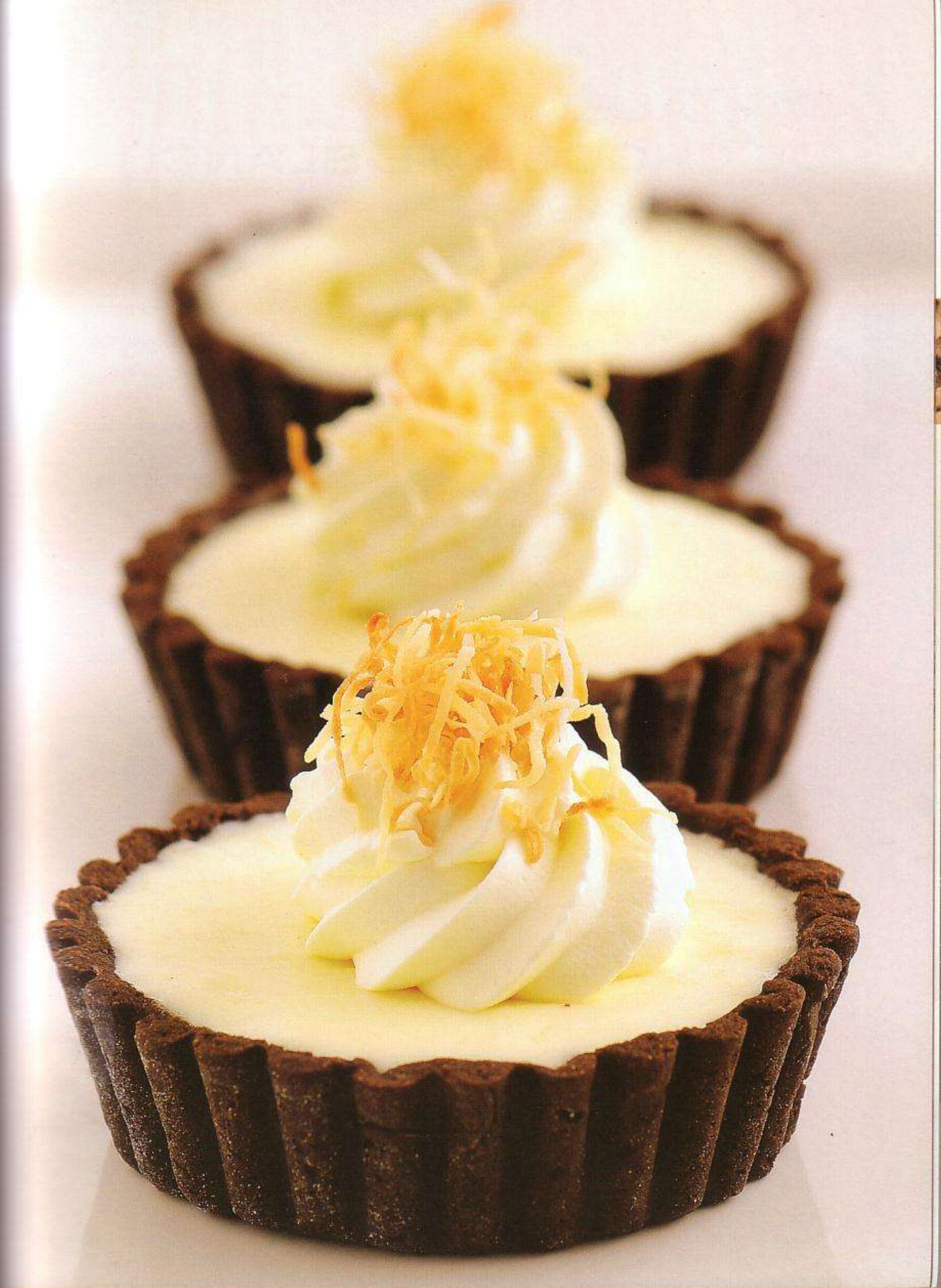
Crema al chocolate blanco: poner el azúcar y la maicena en una cazuela. • Agregar 1,25 dl de leche y formar una pasta homogénea. • Añadir el resto de la leche. • Llevarlo todo a ebullición a fuego medio-bajo, mezclando continuamente, y retirar el recipiente del fuego. • Batir los huevos en un cuenco. • Añadir la mitad de la mezcla de leche caliente y mezclar bien. • Colocar de nuevo el compuesto en la cazuela a fuego medio-bajo. • Subir a punto de hervor sin parar de revolver y retirar del fuego. • Agregar al chocolate triturado toscamente y la vainilla y mezclar hasta que el chocolate esté fundido. • Dejar enfriar en el frigorífico durante 2-3 horas.

- **170 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **110 g de mantequilla**
- **1 huevo grande**
- **5 dl de nata fresca**
- **200 g de coco seco en escamas**
- **Sal**

Crema al chocolate blanco

- **4 cucharadas de azúcar refinado**
- **5 cucharadas de maicena**
- **5 dl de leche**
- **3 huevos grandes**
- **300 g de chocolate blanco**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min + 30 min de reposo para la pasta + 2-3 horas para enfriar
Cocción: 30 minutos
Dificultad: 1



TARTALETAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS



Tamizar 150 g de harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal en un recipiente. • Añadir el azúcar. • Agregar 90 g de mantequilla y mezclar directamente hasta obtener un compuesto granuloso y blando. • Incorporar agua fría hasta obtener una pasta elástica y formar una bola. • Envolverla en film transparente y mantenerla en la nevera durante, al menos, 30 minutos. • Precalentar el horno a 180 °C y engrasar 6-8 moldes de unos 10 cm de diámetro. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo enharinada y llenar el molde con judías secas o garbanzos en el interior (para que no se deforme). • Hornear de 20 a 25 minutos, luego dejar enfriar sobre una rejilla. • Preparar el relleno y la decoración de fresa. • Verter el relleno sobre las bases y decorarlas.

Relleno: fundir el chocolate triturado al baño María. • Retirar el cacito del fuego e incorporar gradualmente la nata. • Dejar enfriar en el frigorífico durante dos horas. • Poner en un recipiente, para someterlo al baño María, las claras y el azúcar, y batirlas con una espátula hasta que el azúcar se funda. • Retirar el recipiente del fuego y seguir batiendo el compuesto hasta que esté frío y las claras de huevo hinchadas. • Agregar el Grand Marnier e incorporarlo todo al chocolate.

Decoración de fresas: fundir el chocolate al baño María y retirarlo del fuego. • Sumergir la mitad de la fresa en el chocolate y ponerlas en el frigorífico hasta que el chocolate endurezca.

- **170 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo.**
- **½ cucharada de levadura en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **110 g de mantequilla**
- **Sal**

Relleno

- **300 g de chocolate blanco**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **2 claras grandes**
- **4 cucharadas de azúcar refinado**
- **1 cucharada de Grand Marnier**

Decoración de fresas

- **150 g de chocolate blanco triturado**
- **6-8 fresas de tamaño medio**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min + 2-3 horas para enfriar
Cocción: 30 min
Dificultad: 1



TARTA RICA AL CAFÉ



Precalentar el horno a 180 °C y forrar un molde de tarta de 25 cm de diámetro con papel de hornear. • Mezclar las galletas desmenuzadas, el café y el azúcar en un recipiente amplio. • Incorporar la mantequilla fundida, mezclando bien. • Verter el compuesto en el molde, comprimiendo bien el fondo y los bordes. • Hornear durante 10 minutos y luego dejar enfriar sobre una rejilla. • Preparar el relleno y distribuirlo sobre la base de la tarta. • Ponerla en la nevera durante al menos seis horas. • Decorar con las virutas de chocolate justo antes de servir.

Relleno: fundir el chocolate triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor. • Retirar el recipiente del fuego y agregar el café, dejar enfriar. • Poner cuatro cucharadas de agua fría en un recipiente, agregar la gelatina y dejarla reposar hasta que esté blanda. • Poner las yemas y la mitad del azúcar en un cazo al baño María y batir la mezcla con una cuchara de madera hasta que la crema se pegue a la cuchara. • Añadir la gelatina y mezclar hasta que esté disuelta. • Retirar el recipiente del fuego e incorporar el chocolate. • Dejar enfriar y poner la crema en el frigorífico durante una hora. • Cuando esté fría, montar la nata a punto de nieve con dos cucharadas del azúcar restante. • Incorporarla a la crema al chocolate. • Con una batidora eléctrica a alta velocidad, montar las claras a punto de nieve con el azúcar restante. • Incorporar delicadamente a la crema al chocolate.

- **200 g de galletas de chocolate**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **70 g de azúcar refinado**
- **85 g de mantequilla**

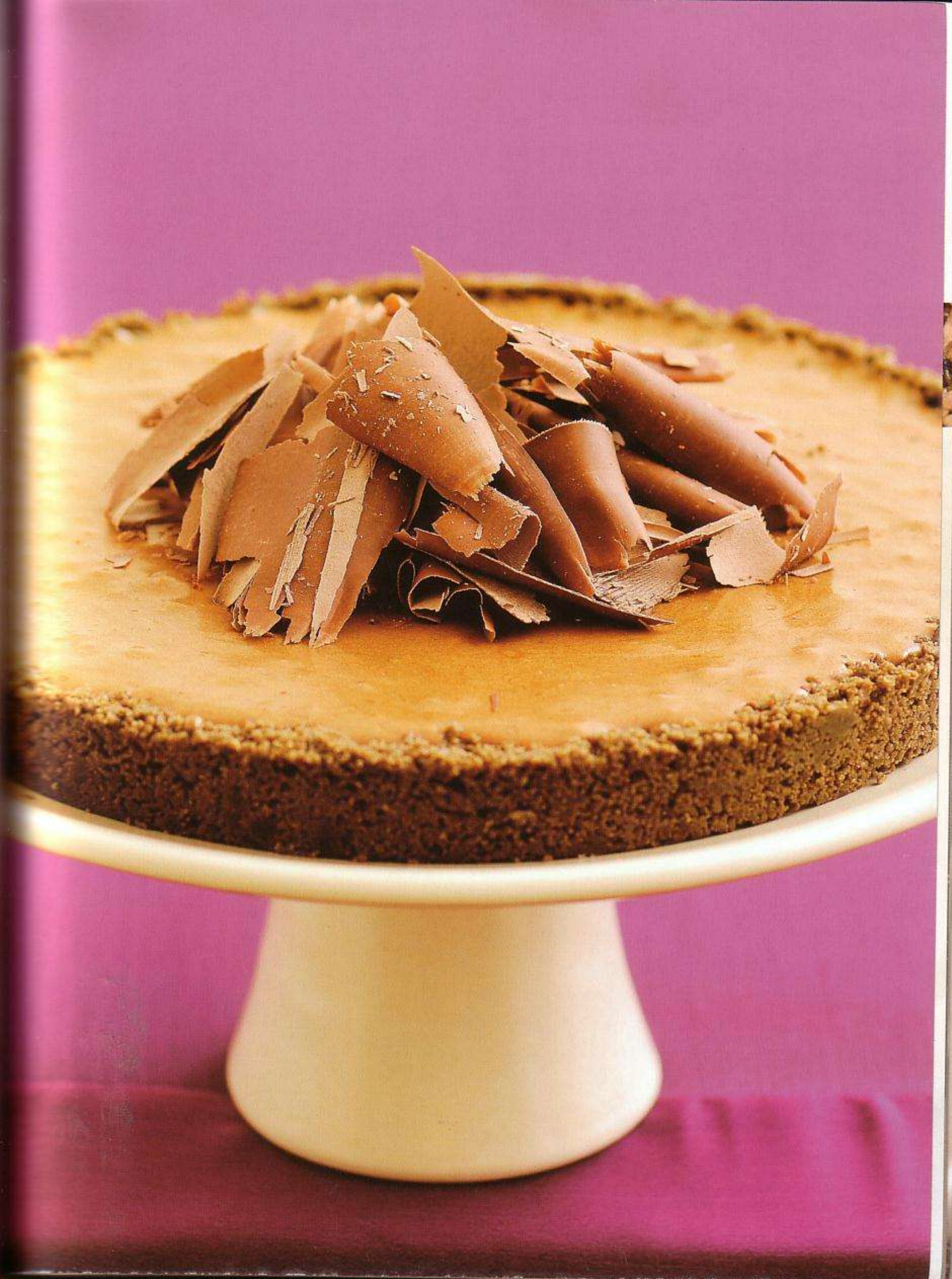
Relleno

- **150 g de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **2 cucharaditas de gelatina en polvo no aromatizada**
- **4 huevos grandes**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1,25 dl de nata fresca**

Decoración

- **180 g de virutas de chocolate fondant**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min + 7 horas para enfriar
Cocción: 30 min
Dificultad: 1



TARTALETAS DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA



Precalentar el horno a 180 ºC y, con 20 g de mantequilla, engrasar un molde de 16-20 tartaletas. • Tamizar 200 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un recipiente medio. • Trabajar la mantequilla restante y el azúcar lustre con una batidora eléctrica a alta velocidad en un recipiente amplio hasta obtener una crema clara. • Incorporar las yemas de huevo, una a una, a velocidad media, sin mezclar demasiado. • Incorporar los ingredientes secos. • Darle forma de bola a la pasta, envolverla en film transparente y tenerla una media hora en el frigorífico. • Subdividir la pasta en cuatro partes. • Extender uno de los fragmentos (el resto hay que conservarlo en el frigorífico) sobre una superficie de trabajo enharinada, con un espesor de 3 mm. • Con un cortapasta, recortar discos ligeramente más grandes que los moldes. • Colocar en los moldes y repetir el procedimiento con la pasta restante. • Llenarlos de judías o garbanzos secos (para que no se deforme) y hornear durante 12-15 minutos, o hasta que la pasta esté dura, y luego dejarla enfriar sobre una rejilla. • Preparar el relleno y distribuirlo en las tartaletas. • Decorarlas con frambuesas.

Relleno: fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor. • Retirar el recipiente del fuego e incorporar gradualmente la nata, la mantequilla y el kirsch. • Formar un compuesto homogéneo y dejarlo enfriar.

- **220 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **200 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar lustre**
- **2 yemas de huevos grandes**
- **750 g de frambuesas frescas**
- **Sal**

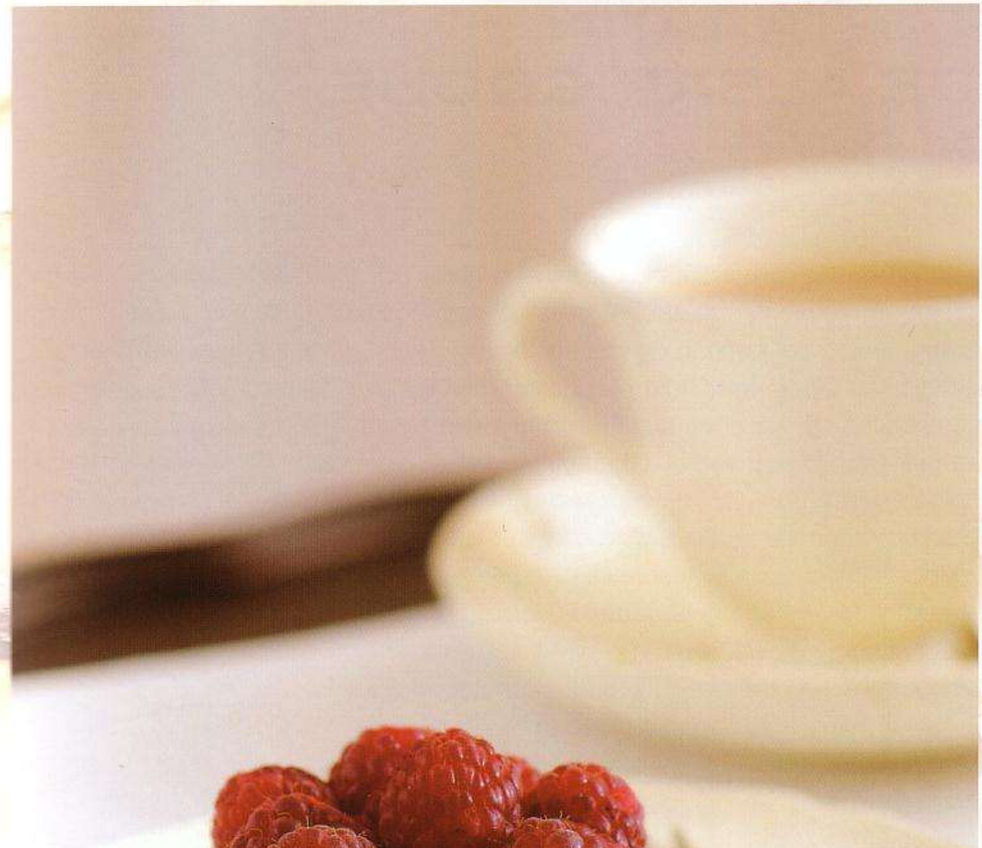
Relleno

- **200 g de chocolate fondant**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de kirsch**

Cantidades para 8-10 personas
Preparación: 30 min + aprox. 30 min de reposo para la pasta + 2-3 horas para enfriar
Cocción: 30 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Esta receta está también deliciosa con un relleno de chocolate blanco. Asimismo, se puede preparar con chocolate con leche, en cuyo caso es mejor cambiar las frambuesas por fresas.*





TARTA TATÍN DE ALBARICOQUE



Tamizar 450 g de harina, el cacao y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Trocear la mantequilla a fragmentos del tamaño de una avellana y agregarlos, sin amasar. • Formar un hoyo en el centro y añadir 1,5 dl de agua helada, y luego empastar con las manos. • Añadir 1,5 dl de agua helada más y trabajar la masa hasta que esté blanda. • La mantequilla tiene que estar sólida y visible en la pasta. • Extender la pasta sobre una superficie de trabajo enharinada formando un rectángulo de 30 x 15 cm. • Tomar el extremo izquierdo del rectángulo y doblarlo sobre el centro. • Tomar el extremo derecho y doblarlo sobre el izquierdo. • Debería obtenerse un rectángulo de 3 capas. • Girarlo hacia la izquierda, de modo que el rectángulo quede horizontal ante sí; extender de nuevo la pasta y repetir el proceso de doblado. • Hacer una señal sobre el lado izquierdo de la pasta, cubrir luego y guardarlo 20 minutos en la nevera. • Recuperar la pasta y, con la señal a mano izquierda, repetir el proceso de enrollado y doblado. • Meter de nuevo en el frigorífico y repetir todo el procedimiento. • Los estratos de mantequilla tienen que verse a través de la pasta. • Dejar reposar la pasta 20 minutos antes de usarla. • Extender la pasta sobre una superficie enharinada, formando un disco de 25 cm de diámetro y 2,5 cm de espesor. • Cubrir y tener 30 minutos en el frigorífico. • Forrar un molde de tarta de 25 cm de diámetro con papel de hornear. • Es preferible no utilizar un molde ajustable, porque

- **470 g de harina blanca**
- **50 g de cacao**
- **375 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **12 albaricoques o una lata de albaricoques en almíbar**
- **Sal**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 3 horas
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 3

podría derramarse el caramelo. • Agregar el azúcar y 0,8 dl de agua en una cacerola y formar una pasta. • Llevar a ebullición a fuego medio. • Hervir hasta que el azúcar empiece a cobrar el color dorado del caramelo. • Mezclar con una cuchara para uniformar el color y verter inmediatamente el caramelo en el molde, cubriendo el fondo. • Dejar enfriar y endurecer. • Lavar los albaricoques y cortarlos por la mitad, eliminando el hueso. • Disponerlos sobre el caramelo, con el lado cortado hacia arriba, apretándolos entre sí porque la cocción menguará su tamaño. • Colocar la pasta sobre los albaricoques y cocer la tarta en el horno precalentado a 200 °C durante 15 minutos, hasta que haya subido. • Luego bajar la temperatura del horno a 180 °C y seguir la cocción durante 15-20 minutos más. • Esperar un mínimo de 10 minutos, colocar luego un plato sobre la torta y volcarla. • Servirla con nata o helado.







TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTAS DEL BOSQUE



Poner las galletas desmenuzadas y las almendras molidas en un recipiente, añadir la mantequilla derretida y mezclar bien. • Disponer el compuesto sobre el fondo del molde, comprimiendo bien con las manos. • Mantener dos horas en el frigorífico. • Preparar la crema al chocolate y verterla. • Ponerla dos horas más en el frigorífico. • Decorar la tarta con la fruta, calentar la mermelada de albaricoque y glasear la tarta con ella.

Crema pastelera al chocolate: en una cazuela, batir las yemas de huevo con el azúcar, agregar la harina y diluir con leche fría. • Poner al fuego y mezclar hasta que la crema rompa a hervir. • Retirar del fuego, agregar el chocolate rallado, mezclar y poner de nuevo al fuego hasta que el compuesto sea homogéneo. • Dejar enfriar.

- **300 g de frutas del bosque (frambuesas, arándanos, moras, grosellas)**
- **300 g de galletas wafer de vainilla**
- **60 g de almendras**
- **100 g de mantequilla**
- **80 g de mermelada de albaricoque**

Crema pastelera al chocolate

- **100 g de chocolate fondant**
- **4 yemas de huevo**
- **100 g de azúcar refinado**
- **30 g de harina blanca**
- **5 dl de leche**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 30 min + 4 horas para enfriar
Cocción: 20 min
Dificultad: 1



TARTALETAS PORTUGUESAS



Precalentar el horno a 200 °C. • Extender la pasta hasta formar un rectángulo de unos 22 x 28 cm. • Mezclar el azúcar y la canela. • Pintar la pasta con huevo y espolvorear con azúcar y canela. • Enrollarla estrechamente sobre el lado más largo, formando una especie de salchichón. • Cortarlo en discos de 2,5 cm, saldrán 12. • Colocarlos sobre una superficie, espolvorear con harina y aplanarlos formando discos delgados del tamaño de platitos de café. • Engrasar con mantequilla la parte externa de 12 moldes de muffin y cubrirlos con los discos de pasta, pegándola bien. • Disponer sobre una bandeja de horno, con la pasta hacia arriba y hornear durante unos 10 minutos, o hasta que hayan cogido color. • Retirar las tartaletas del horno cuando todavía estén calientes y darles la vuelta. • Extraer los moldes de muffin y dejarlos enfriar. • Preparar el relleno y llenar los 3/4 de las tartaletas con él. • Ponerlas de nuevo sobre la bandeja del horno y cocerlas durante 3-5 minutos, hasta que el relleno esté aún blando en el centro. • Sacar del horno y dejar enfriar.

Relleno: poner la nata, el azúcar y una pizca de sal en un cacito y llevar a ebullición. • Cuando el compuesto rompa a hervir, retirarlo del fuego y dejarlo enfriar antes de añadir la mantequilla, las yemas de huevo y el chocolate triturado. • Mezclar hasta que el chocolate esté completamente disuelto. • Dejar enfriar ligeramente el compuesto, agregando leche fría hasta que la crema sea homogénea.

- **150 de masa de hojaldre preparada**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **½ cucharada de canela en polvo**
- **1 huevo**
- **2 cucharadas de harina blanca**
- **2 cucharadas de mantequilla**

Relleno

- **1,5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **60 g de mantequilla**
- **6 yemas de huevo**
- **225 g de chocolate fondant**
- **0,6 dl de leche**
- **Sal**

Cantidades para 12 tartaletas
Preparación: 60 min
Cocción: 15 min
Dificultad: 3



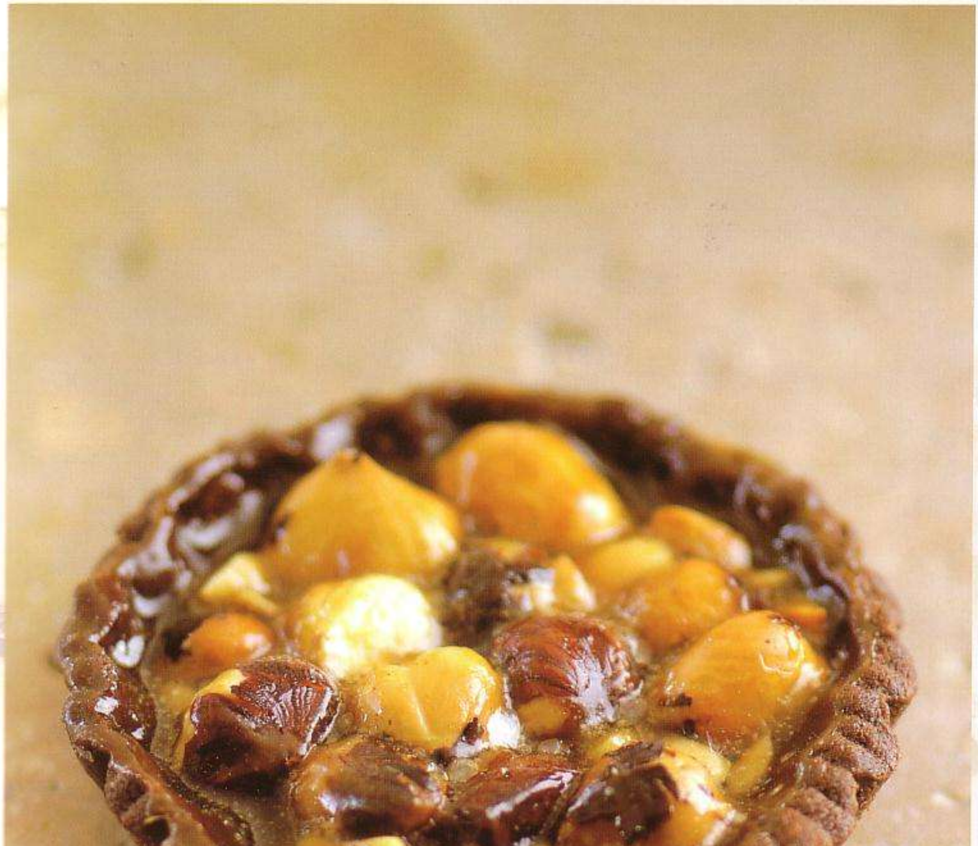
TARTALETAS CON PRALINÉ AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar 12 moldes redondos de 10 cm de diámetro. • Sobre una superficie enharinada, extender la pasta con un espesor de 5 mm. • Pasarla cuidadosamente a los moldes, nivelando la base y comprimiendo los lados. • Recortar los excesos de pasta y cubrir con papel de hornear. • Tapar el papel con judías o garbanzos secos (para que no se deforme, lo que se conoce como *cocer en blanco*) y cocer las tartaletas en el horno precalentado a 180 °C durante 5-10 minutos. • Retirar del horno y eliminar las judías. • Colocar de nuevo en el horno durante 2-3 minutos, hasta que estén cocidas del todo. • Cuando sean consistentes al tacto, sacarlas del horno y dejarlas enfriar completamente. • Llevar a ebullición la mantequilla restante, el azúcar y el azúcar de caña, la miel y la nata en una cacerola amplia. • Dejar hervir durante 3 minutos. • Distribuir las avellanas enteras y las trituradas sobre las tartaletas y cubrirlas con la crema de azúcar. • Hornear de nuevo los pasteles, durante 5-7 minutos, hasta que empiecen a hervir por el centro. • Dejar enfriar a temperatura ambiente.

- **1 dosis de pasta al chocolate (ver receta base en la pág. 682)**
- **270 g de mantequilla**
- **20 g de harina blanca**
- **50 g de azúcar refinado**
- **300 g de azúcar moreno de caña**
- **270 g de miel**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **250 g de avellanas enteras tostadas**
- **250 g de avellanas trituradas toscamente**

Cantidades para 12 tartaletas
Preparación: 45 min
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1



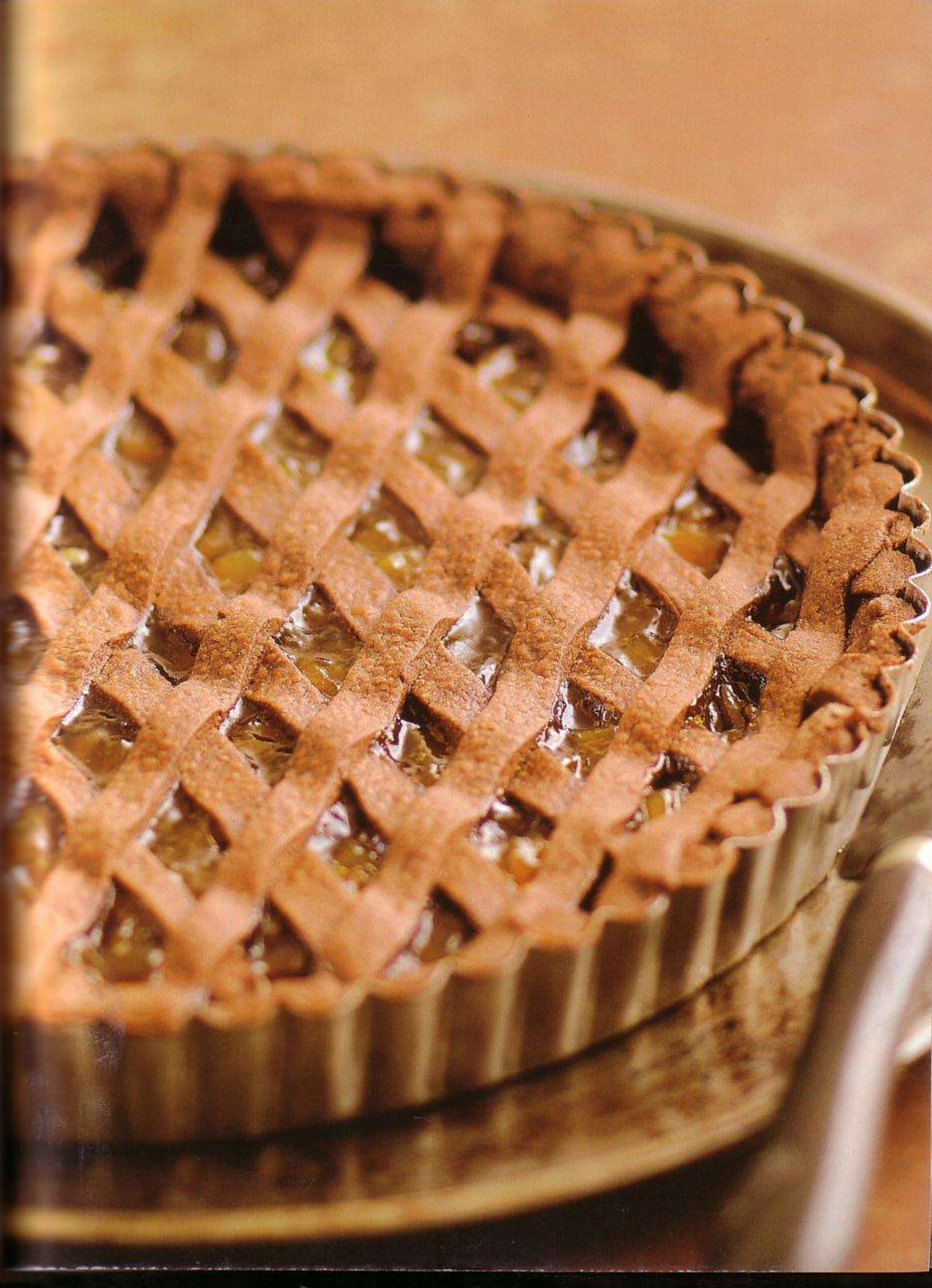
TARTA LINZER



Precalentar el horno a 175 °C. • Mezclar 180 g de harina blanca, la harina de almendras, el azúcar y el cacao en un robot de cocina. • Añadir la mantequilla y batir el compuesto hasta que esté granuloso. • Añadir las yemas de huevo y la vainilla, mezclando bien. • Reservar 1/3 de la pasta en el frigorífico. • Pasar el resto de la pasta a un molde forrado de papel de hornear, comprimiéndola bien sobre el fondo y los lados. • Hornearla durante 15 minutos y luego dejarla enfriar en el molde, sobre una rejilla. • En un cacito, calentar los albaricoques triturados, el licor y el zumo de naranja a fuego medio-alto, mezclando. • Llevar a ebullición y dejar 10 minutos a fuego bajo. • Agregar la mermelada de albaricoque. • Mezclar bien y dejar enfriar y espesar ligeramente antes de verterlo todo sobre la base fría de la tarta. • Extender la pasta que se ha reservado en la nevera sobre una superficie enharinada formando una hoja de unos 5 mm de espesor. • Cortar a tiras de 5 mm de espesor y colocarlas sobre la tarta, formando una reja. • Hornear durante 30-35 minutos, o hasta que el relleno empiece a hervir. • Dejar enfriar la tarta y extraerla delicadamente del molde.

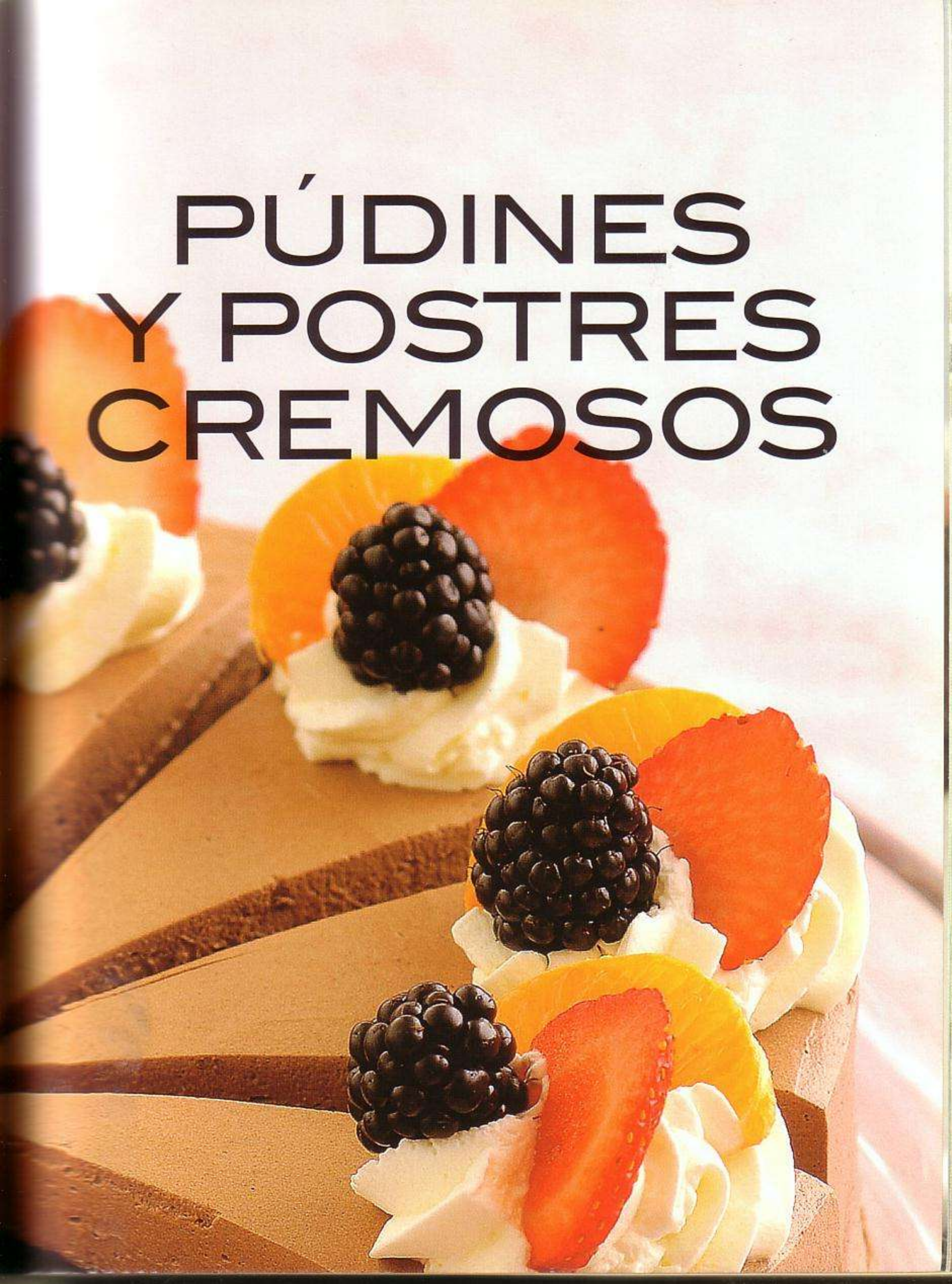
- **200 g de harina blanca**
- **110 g de harina de almendra**
- **110 g de azúcar refinado**
- **30 g de cacao amargo**
- **150 g de mantequilla**
- **2 yemas de huevos grandes**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **120 g de orejones de albaricoque**
- **3 cucharadas de licor de albaricoque**
- **0,6 dl de zumo de naranja**
- **300 g de mermelada de albaricoque**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 20-30 min
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 1





PÚDINES Y POSTRES CREMOSOS



TARTA AL RON



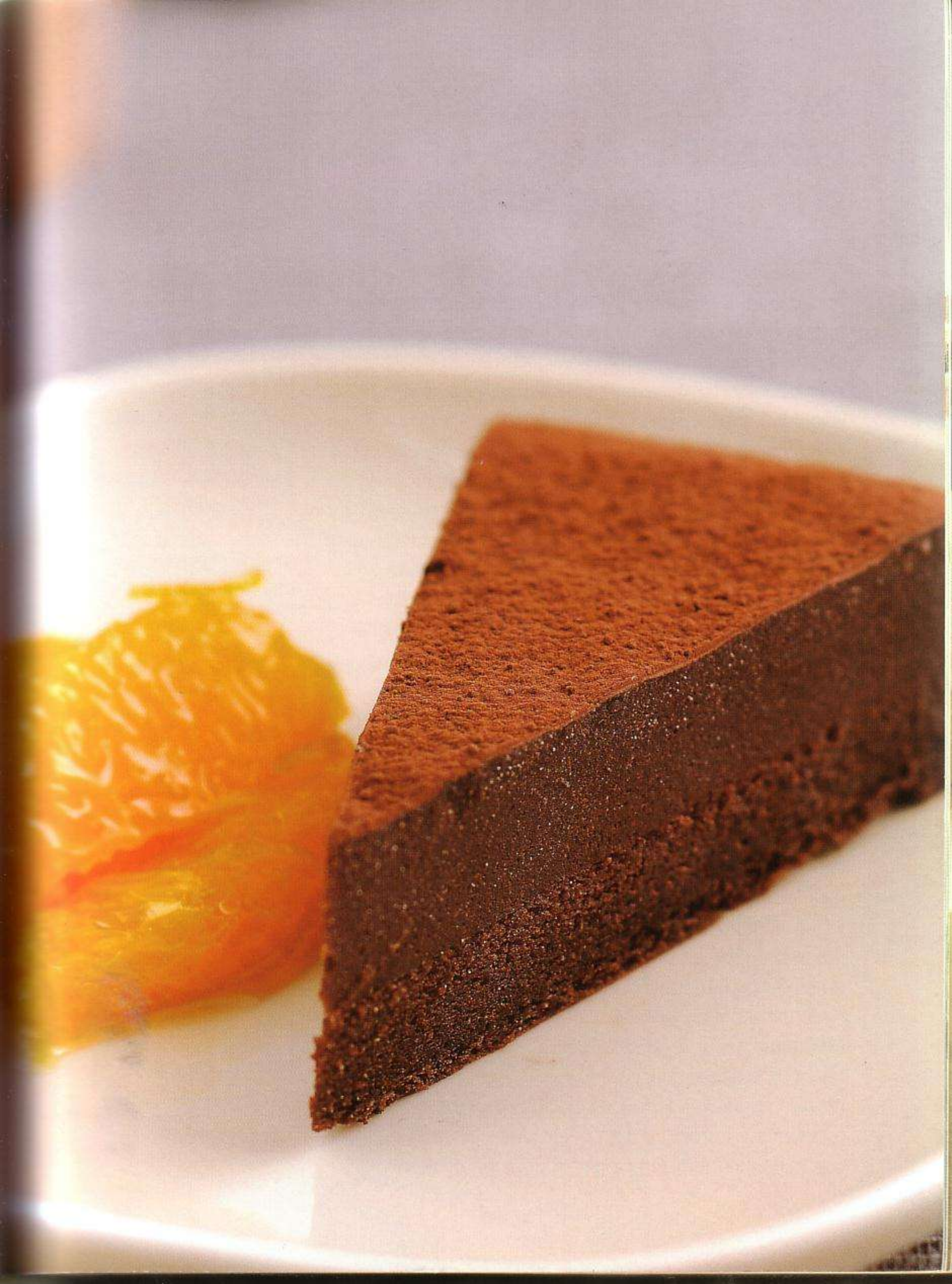
Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Disolver el chocolate al baño María. • Batir los huevos y el azúcar. • Agregar el chocolate fundido tibio. • Mezclar la nata y el ron, ligar el compuesto y pasarlo todo al molde. • Meter el molde en una fuente de horno llena, hasta la mitad, de agua hirviendo. • Cocer en el horno, al baño María, durante 25-30 minutos, luego cubrir el molde con papel de estaño y hornear 30-35 minutos más. • Retirar el papel de estaño y dejar enfriar la tarta en el molde. • Cuando esté fría, tenerla un mínimo de 8 horas en el frigorífico. • Desmoldarlo y espolvorear con cacao antes de servir.

- **0,8 dl de ron**
- **400 g de chocolate fondant**
- **6 huevos grandes**
- **100 g de azúcar moreno de caña**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de cacao amargo**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 30 min + 8 horas en la nevera
Cocción: aprox. 60 min
Dificultad: 2



■ ■ ■ *Servir la torta fría con fruta fresca, por ejemplo fresas, frambuesas o naranjas bien limpias.*



MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRANCHIPÁN AL PISTACHO



Franchipán al pistacho: triturar finamente los pistachos con dos cucharadas de azúcar en un robot de cocina y reservar. • Trabajar 125 g de mantequilla y el azúcar restante con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener una crema clara. • Agregar los huevos de uno en uno, mezclando brevemente. • Con la batidora a baja velocidad, incorporar gradualmente los pistachos y la harina, sin trabajar demasiado el compuesto. • Precalentar el horno a 180 °C, engrasar y enharinar un molde cuadrado de 23 cm de lado. • Distribuir el franchipán en el molde preparado y hornear 25-30 minutos, o hasta que la tarta esté ligeramente dorada y con un tacto consistente. • Dejarla enfriar completamente en el molde, sacarlo y cortarlo a daditos de 1 cm de lado.
Mousse al chocolate: poner el chocolate triturado toscamente en un recipiente amplio. • Llevar la leche a ebullición en un cacito a fuego bajo y verterla sobre el chocolate. • Esperar 30 segundos, hasta que el chocolate esté disuelto, y batirlo todo con una espátula. • Dejar enfriar a temperatura ambiente. • Con la batidora a alta velocidad montar la nata a punto de nieve en un recipiente amplio. • Incorporar un tercio de la nata al chocolate y luego también el resto de la nata.
Merengue: justo antes de servir el postre, poner agua hasta un tercio de una cazuela de tamaño medio y llevar a ebullición. • Poner las claras y el azúcar en un recipiente e introducirlo en la cazuela, batiendo las claras hasta que estén calientes pero sin que hiervan. •

Franchipán al pistacho
- **150 g de pistachos pelados**
- **100 g de azúcar refinado**
- **140 g de mantequilla**
- **2 huevos grandes**
- **3 cucharadas de harina blanca**

Mousse al chocolate
- **650 g de chocolate fondant**
- **2,5 dl de leche**
- **4,50 dl de nata fresca**

Merengue
- **6 claras de huevo grandes**
- **200 g de azúcar refinado**

- **1 dl de licor amaretto**

Cantidades para 8 personas
Preparación: aprox. 60 min
Cocción: 30 min
Dificultad: 2



• Sacar el recipiente de la cazuela y montar el compuesto a alta velocidad hasta que esté frío y se haya obtenido un merengue brillante y espumoso.
Decoración: distribuir los daditos de franchipán en 8 copas de Martini hasta llenar un tercio o la mitad de la copa. • Escanciar un par de cucharaditas de licor amaretto en cada copa. • Distribuir la mousse encima, llenando tres cuartos de la copa. • Dejar enfriar un mínimo de una hora en el frigorífico. • Pasar el merengue a una manga pastelera con boquilla de estrella de tamaño medio. • Distribuir abundantemente el merengue sobre las mousses dorarlos ligeramente con un soplete de cocina de gas butano o propano.







POT DE CRÈME AL TRIPLE CHOCOLATE



Llevar a ebullición ligera la nata con la vaina de vainilla, cortada por la mitad en sentido longitudinal y raspada, en un recipiente de capacidad media a fuego medio. • Retirar el cazo del fuego y dejar infusionar durante 10 minutos. • Fundir por separado los tres tipos de chocolate triturado finamente en recipientes de pirex sumergidos en agua a medio hervor. • Sacar los recipientes del fuego y dejar enfriar. • Agregar dos yemas de huevo a cada uno de los recipientes y batir bien el compuesto. • Mezclar el azúcar y una pizca de sal en un cazo, incorporar 1/3 a cada uno de los recipientes de la mezcla de chocolate, mezclando enérgicamente hasta que se disuelva el azúcar. • Eliminar la vaina de vainilla de la nata, agregar 1/3 a cada crema de chocolate y mezclar bien. • Colocar de nuevo los recipientes en agua a punto de hervor y mezclar continuamente hasta que las cremas estén lo bastante densas como para pegarse al dorso de la cuchara. • Distribuir las tres cremas en estratos en seis copitas de licor y dejarlas enfriar durante 3 horas, o hasta que hayan solidificado.

- **3,75 dl de nata fresca**
- **1 vaina de vainilla**
- **60 g de chocolate amargo**
- **60 g de chocolate con leche**
- **60 g de chocolate blanco**
- **6 yemas de huevos grandes**
- **100 g de azúcar refinado**
- **Sal**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30 min + 3 horas para enfriar
Dificultad: 2







POT DE CRÈME AL CHOCOLATE

Precalentar el horno a 170 °C y disponer 8 moldes de 0,6 dl en una bandeja de horno de tamaño medio. • Poner la nata, la leche y los dos tipos de chocolate triturados toscamente en una cacerola de tamaño medio a fuego medio. • Llevar casi a ebullición, retirar la cazuela del fuego y mezclar hasta que se haya disuelto el chocolate. • Trabajar las yemas de huevo en un recipiente de tamaño medio con el azúcar y una pizca de sal. • Mientras se trabaja el compuesto, verter un poco de leche caliente y luego incorporar gradualmente la leche restante mezclando bien. • Añadir la vainilla y filtrar el compuesto con un colador de malla fina. • Verter unos 1,25 dl de crema en cada molde. • Pasar la bandeja al horno y llenarla de agua hirviendo hasta media altura de los moldes. • Hornear la crema hasta que esté sólida por el centro, unos 35 minutos. • Retirar la fuente del horno, retirar los moldes y dejarlos enfriar sobre una rejilla. • Cuando la crema esté completamente fría, cubrirla y tenerla en la nevera un mínimo de cuatro horas o toda una noche. • Servirla con una cucharada de nata previamente montada y algunas virutas de chocolate con leche.

- **2,5 dl de nata fresca**
- **2,5 dl de leche**
- **60 g de chocolate con leche**
- **60 g de chocolate fondant**
- **5 yemas de huevo grandes**
- **70 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **Nata fresca**
- **100 g de chocolate con leche en virutas**
- **Sal**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 30 min + 4 horas para enfriar
Cocción: 35 min
Dificultad: 2





ROSCÓN DE CHOCOLATE



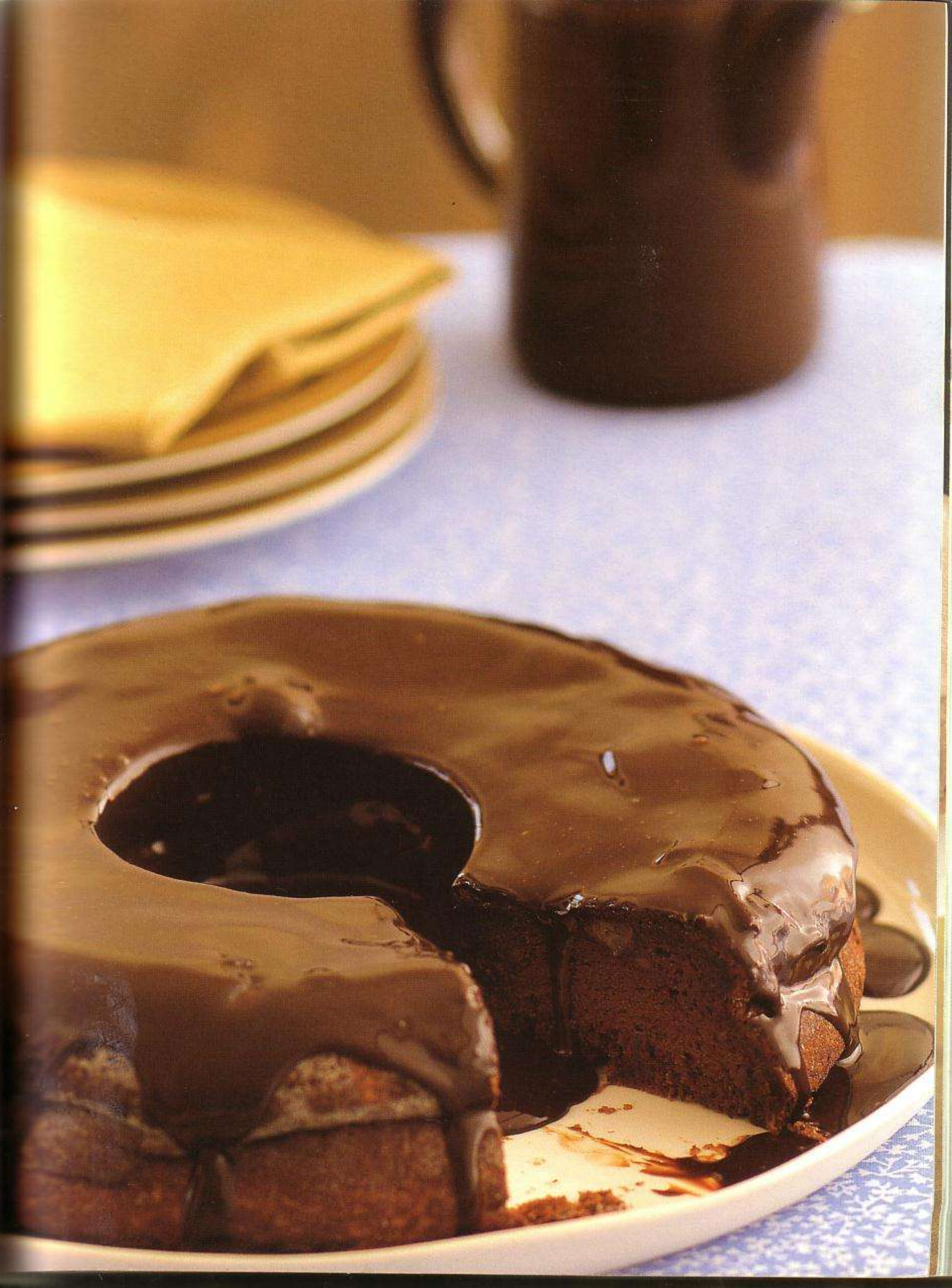
Precalentar el horno a 190 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Mezclar 100 g de harina y una pizca de sal y añadir la leche necesaria para obtener una crema lisa. • Llevar a ebullición el resto de la leche con el azúcar y cuatro cucharadas de mantequilla. • Incorporar la crema de harina y leche, mezclando bien. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Trabajar las yemas de huevo hasta obtener un compuesto cremoso. • Montar las claras a punto de nieve. • Añadir el cacao a la crema fría y mezclar bien. • Agregar también las yemas e incorporar las claras a punto de nieve.
• Verter la pasta en el molde y hornear durante 30-35 minutos, o hasta que al introducir un mondadientes en la torta éste salga seco.
• Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos.
• Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar del todo.
• Preparar la salsa al chocolate, disponer el roscón sobre una fuente de servir y cubrirla de salsa.
Salsa rápida al chocolate: disolver el chocolate triturado toscamente con la leche y la nata al baño María hasta obtener un compuesto cremoso.

- **110 g de harina blanca**
- **2,5 dl de leche**
- **100 g de azúcar refinado**
- **5 cucharadas de mantequilla**
- **4 huevos grandes**
- **6 cucharadas de cacao amargo**
- **Sal**

Salsa rápida al chocolate

- **250 g de chocolate fondant**
- **1,25 dl de leche**
- **1,25 dl de nata fresca**

Cantidades para un roscón de 24 cm de diámetro
Preparación: 30-35 min
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 1



SUPREMA AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 150 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Disolver el chocolate triturado toscamente, la mantequilla y el café al baño María, hasta obtener una crema lisa y homogénea. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Trabajar las yemas con el azúcar hasta obtener un compuesto denso y cremoso e incorporarlo a la crema al chocolate. • Montar las claras a punto de nieve. • Incorporar 1/3 de las claras a la crema al chocolate y, rápidamente, añadir el resto. • Verter 2/3 del compuesto en el molde. • Montar la nata y mezclarla cuidadosamente con el resto de la mousse. • Cubrirla y meterla en el frigorífico. • Hornear durante 35-40 minutos, o hasta que la tarta esté apenas consistente en el centro. • Dejar enfriar, desmoldar y tenerla una hora en el frigorífico. • Distribuir la mousse que hemos reservado sobre la tarta fría y mantenerla toda una noche en la nevera antes de servir. • Se puede decorar con nata montada y pedacitos de fruta fresca.

- **300 g de chocolate fondant**
- **250 g de mantequilla**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **10 huevos**
- **250 g de azúcar refinado**
- **125 g de nata fresca**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 30 min + 12 horas para enfriar
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 2



MOUSSE AL CHOCOLATE



Fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor, y reservarlo hasta que esté frío. • Batir las yemas con el azúcar lustre en una terrina de capacidad media con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema clara. • Agregar el chocolate fundido y calentarlo todo de nuevo durante algunos minutos, mezclando continuamente. • Dejar enfriar. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente al compuesto. • Montar la nata y agregarla a los otros ingredientes. • Distribuir la mousse en 4 o 6 cuencos y tenerla un mínimo de 12 horas en el frigorífico. • Se puede servir con virutas de chocolate o pedacitos de fruta fresca.

- **350 g de chocolate fondant**
- **6 huevos grandes**
- **4 cucharadas de azúcar lustre**
- **2,5 dl de nata fresca**

Cantidades para 4-6 personas
Preparación: 30 min + 12 horas para enfriar
Dificultad: 2







BAVARESA AL CHOCOLATE



Tamizar la harina en un recipiente y reservar. • Con una batidora eléctrica, trabajar las yemas de huevo hasta obtener una crema densa. • Montar las claras a punto de nieve con el azúcar hasta que estén espumosas. • Incorporar gradualmente a las yemas la harina y las claras hasta obtener una crema homogénea. • Forrar un molde de 24 cm con papel de hornear y verter la crema en él. • Cocer durante 10 minutos en el horno precalentado a 180 °C. • Sacar el molde del horno y dejar enfriar. • Preparar la crema al chocolate. • Poner la base de la tarta en un molde ajustable de 24 cm y pintar con el ron. • Verter la crema de chocolate encima. • Poner la tarta en el frigorífico durante al menos cuatro horas, y desmoldarla luego cuidadosamente. • Decorar con las virutas de chocolate blanco y servir.

Crema al chocolate: disolver la gelatina en dos cucharadas de agua fría. • Calentar la leche en un cacito. • Trabajar el azúcar y las yemas hasta obtener un compuesto bien ligado. • Añadir la leche a chorritos, mezclando continuamente. • Verter el compuesto en una cacerola y llevarlo casi a ebullición, sin parar de remover. • Retirar del fuego y añadir la gelatina y el chocolate. • Dejar reposar durante un minuto y luego mezclar bien. • Montar la nata e incorporarla a la crema al chocolate.

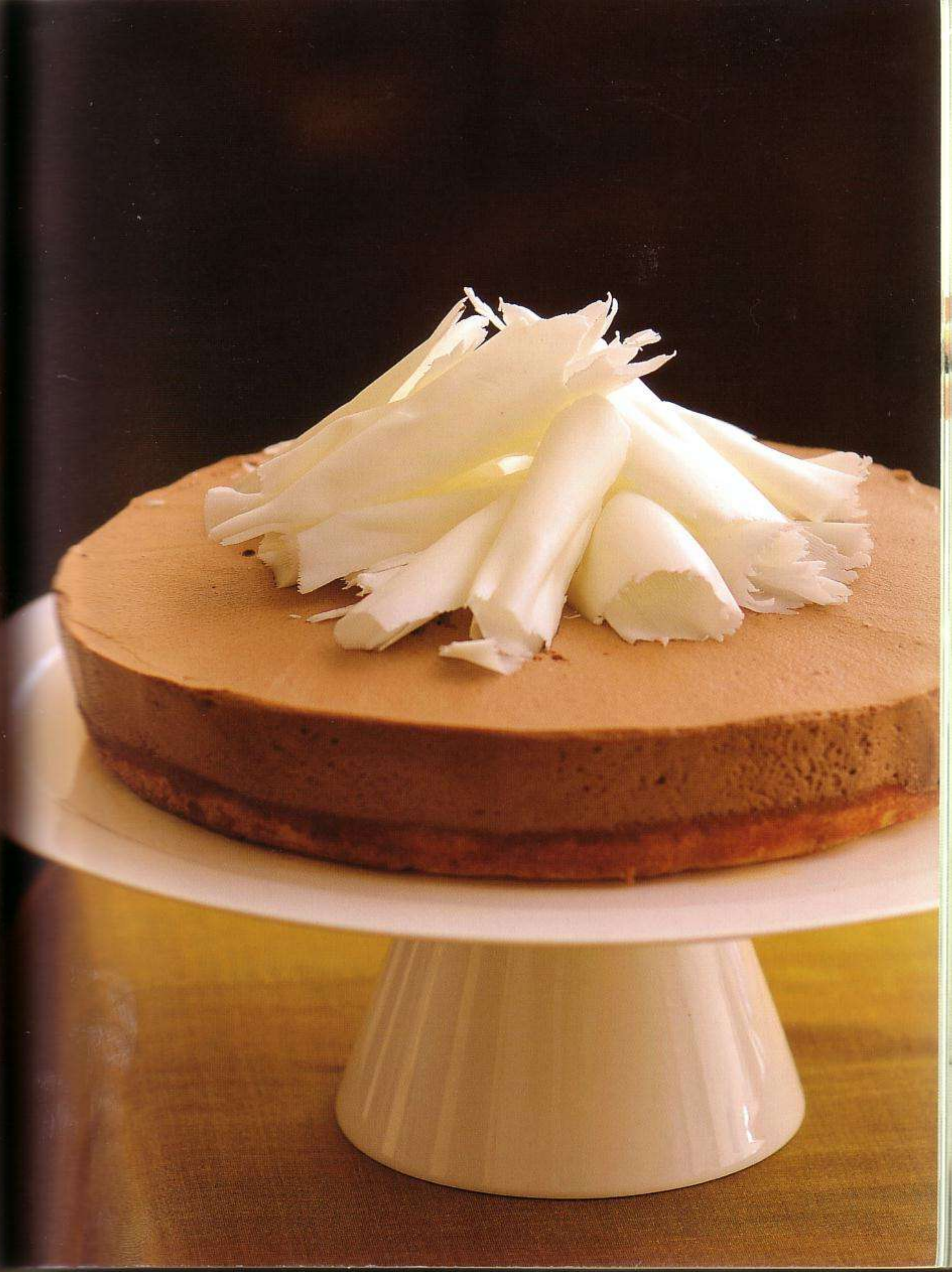
- **135 g de harina blanca**
- **3 huevos**
- **90 g de azúcar refinado**
- **1 cucharada de ron**

Crema al chocolate

- **90 g de chocolate fondant**
- **2 cucharadas de gelatina en polvo**
- **2 dl de leche**
- **125 g de azúcar refinado**
- **4 yemas de huevo**
- **5 dl de nata**

- **100 g de virutas de chocolate blanco (ver receta base en la pág. 694)**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: aprox. 60 min + 4 horas para enfriar
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1



COPAS DE CHOCOLATE



Macerar las pasas sultanas en un cuenco con las tres cucharadas de ron. • Verter en una cazuela la harina, el azúcar y el cacao. • Mezclar bien y añadir, poco a poco, la leche y la vaina de vainilla. • Poner la cazuela al fuego y cocer, a fuego moderado, durante 7-8 minutos, mezclando continuamente. • A mitad de la cocción, agregar 30 g de pasas sultanas y la mantequilla. • Terminada la cocción, retirar del fuego y quitar la vainilla. • Dejar enfriar. • Verter el compuesto en las copas y ponerlo a enfriar en la nevera un mínimo de dos horas. • Decorar con el resto de las pasas sultanas y la nata previamente montada.

- **60 g de harina blanca**
- **60 g de cacao amargo**
- **50 g de pasas sultanas**
- **3 cucharadas de ron**
- **60 g de azúcar refinado**
- **5 dl de leche**
- **1 vaina de vainilla**
- **60 g de mantequilla**
- **Nata fresca**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 20 min
Cocción: 7-8 min + 2 horas para enfriar
Dificultad: 2







TIRAMISÚ



Trabajar las yemas con el azúcar hasta que estén muy claras. • Agregar cuidadosamente el mascarpone, tres claras de huevo montadas a punto de nieve, muy espesas, con una pizca de sal, hasta obtener una crema homogénea. • Preparar 6 copitas y verter una capa fina de crema al fondo de cada una, superponer con los bizcochos de soletilla empapados en café, cubrir con la otra crema y con el chocolate fondant desmenuzado. • Seguir formando estratos hasta apurar los ingredientes, terminando con la crema. • Espolvorear con el chocolate rallado y poner las copitas en la nevera durante tres horas antes de servirlas.

- **5 huevos**
- **150 g de azúcar refinado**
- **500 g de mascarpone**
- **200 g de bizcocho de soletilla**
- **2,5 dl de café expreso muy cargado**
- **250 g de chocolate fondant**
- **Sal**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30 min + 3 horas de enfriar
Dificultad: 1





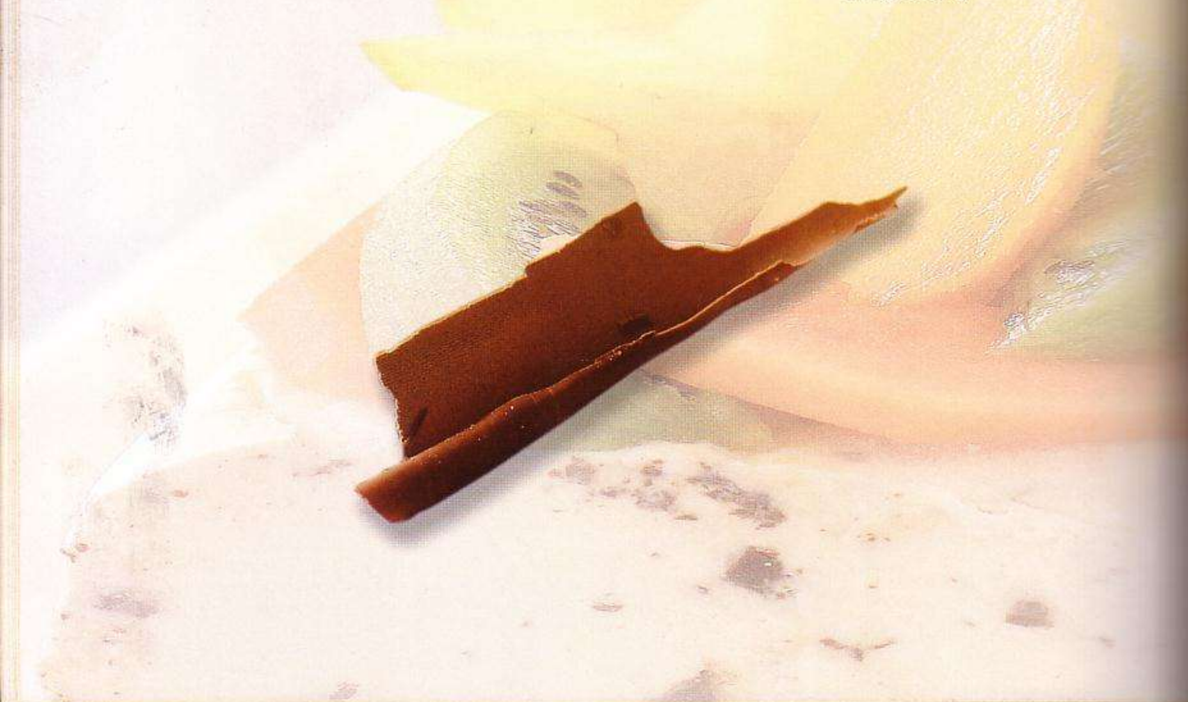
COPA DE CREMA AL MASCARPONE



Trabajar las yemas de huevo con el azúcar hasta el punto de hebra. • Incorporar delicadamente el mascarpone y perfumar con el Marsala. • Fundir el chocolate triturado en leche al baño María, dejarlo enfriar y luego mezclarlo con 1/3 de la crema de mascarpone. • Desmenuzar los merengues en el fondo de cuatro copas de helado. • Verter la crema de mascarpone y la de chocolate alternando las cucharadas. • Servir tras haber dejado reposar dos horas en la nevera, y decorar las copas con las virutas de chocolate.

- **2 yemas de huevo**
- **100 g de azúcar refinado**
- **300 g de mascarpone**
- **1 dl de vino de Marsala**
- **125 g de chocolate con leche**
- **2 cucharadas de leche**
- **4 merengues**
- **Virutas de chocolate con leche**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 30 min + 2 horas en la nevera
Dificultad: 1





MOUSSE DE CASTAÑAS AL CHOCOLATE



Mezclar el puré de castañas (obtenido al tamizar las castañas peladas y hervidas), el chocolate fundido al baño María y 2 dl de nata y amalgamar bien.
• Montar las claras a punto de nieve, muy bien batidas con una pizca de sal, luego añadir el azúcar y mezclar delicadamente hasta que estén brillantes.
• Agregar el compuesto de castañas mezclando con movimientos amplios e introduciendo siempre la espátula en sentido vertical y con cuidado.
• Meter en el frigorífico, a enfriar; luego, servir la mousse a copitas individuales, decorar con la nata montada restante y algunas frutas del bosque.

- **250 g de puré de castañas**
- **100 g de chocolate fondant**
- **3 dl de nata fresca**
- **2 claras**
- **75 g de azúcar refinado**
- **Una cestita de frutas del bosque**
- **Sal**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 20 min + 60 min para enfriar
Dificultad: 1





PUDIN AL VAPOR CON CHOCOLATE Y AVELLANAS



Engrasar un molde para pudin de unos 1,5 l. • Tamizar la harina y la levadura en un recipiente amplio. • En otro, montar los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una crema clara y espumosa. • Añadir gradualmente 125 g de mantequilla y mezclar bien. • Con una lengua, incorporar 150 g de avellanas trituradas finamente, el chocolate triturado toscamente, el pan rallado y la harina. • Verter el compuesto en el molde y cubrirlo con una hoja de papel de hornear y otra de papel de estaño. • Fijar la cobertura con hilo de cocina y cubrir, además, con una tapadera. • Poner el molde en un recipiente amplio y lleno, hasta la mitad, de agua hirviendo. • Cubrir y dejar hervir a fuego lento durante casi 2 horas, o hasta que el pastel haya solidificado. • Preparar la crema al café, cortar los albaricoques, triturar toscamente las avellanas restantes y decorar el pudin.

Crema al café: mezclar la nata, el huevo ligeramente batido, el licor de café y el azúcar en un cacito, a fuego bajo. • Seguir mezclando hasta que la crema haya espesado.

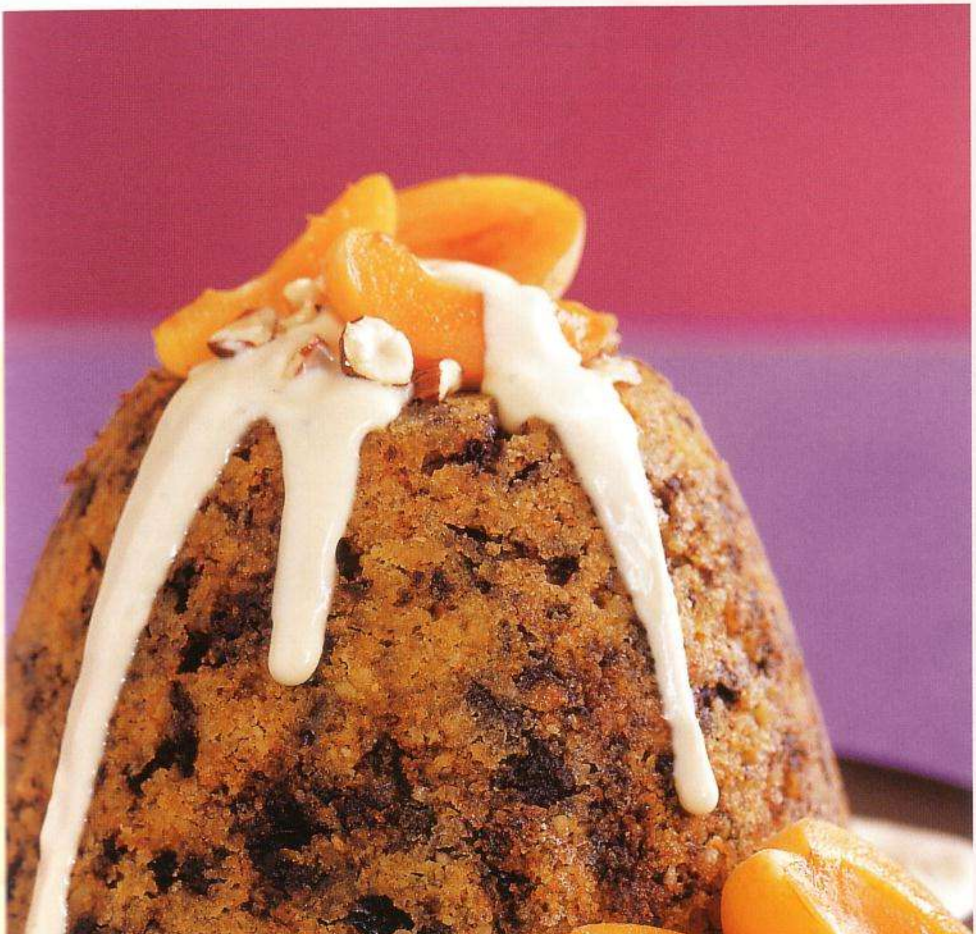
- **250 g de chocolate fondant**
- **200 g de avellanas**
- **75 g de harina blanca**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **4 huevos**
- **200 g de azúcar**
- **140 g de mantequilla**
- **250 g de pan rallado**
- **5-6 albaricoques en almíbar**

Crema al café

- **3 dl de nata**
- **1 huevo**
- **2 cucharadas de licor de café**
- **10 g de azúcar**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 35 min
Cocción: 2 horas
Dificultad: 2







DELICIAS DE CHOCOLATE Y FRESAS



Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde de 23 x 13 cm con papel de hornear, cuidando de que sobresalga por los bordes. • Fundir el chocolate y la mantequilla al baño María, y luego dejar enfriar. • Trabajar los huevos y la yema al baño María, con el agua a medio hervor y una batidora eléctrica a velocidad media, hasta obtener una crema clara y densa. • Incorporarlo al chocolate. • Con una batidora a alta velocidad, montar 2 claras a punto de nieve en un recipiente de tamaño medio y añadirlas también al chocolate. • Verter el compuesto así obtenido en el molde previamente preparado. • Poner el molde en un recipiente mayor, lleno de agua hasta unos 2,5 cm de lado. • Cocer al baño María durante 55 minutos, controlando la cocción con un mondadientes (tiene que salir seco). • Dejarlo enfriar completamente en el molde, sobre una rejilla, y mantenerlo 12 horas en el frigorífico. • Desmoldar cuidadosamente tirando del papel de hornear. • Servirlo a rebanadas, acompañadas con fresas.

- **250 g de chocolate fondant**
- **250 g de fresas**
- **125 g de mantequilla**
- **4 huevos grandes + 1 yema + 2 claras**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min + 12 horas para enfriar
Cocción: 55 min
Dificultad: 1





MOUSSE AL CAFÉ



Precalentar el horno a 150 °C, engrasar con 10 g de mantequilla un molde ajustable de 25 cm de diámetro y espolvorearlo con cacao. • Fundir el chocolate, la mantequilla y el café disuelto en tres cucharadas de agua al baño María, con el agua a medio hervor. • Pasarlo todo a un recipiente amplio y dejar enfriar. • Trabajar las yemas con la leche en otro recipiente con una batidora eléctrica a alta velocidad, hasta obtener una crema densa y clara. • Incorporar al chocolate. • Con la batidora a alta velocidad, montar las claras a punto de nieve con el azúcar y añadir también al chocolate. • Verter el compuesto en el molde previamente preparado. • Hornear durante 35 minutos, o hasta que empiece a solidificar el centro. • Dejar enfriar completamente en el molde sobre una rejilla. • Abrir el molde y extraer. • Mantener la tarta en el frigorífico durante, como mínimo, dos horas antes de servir. • Decorar con nata montada y algunos granos de café justo antes de servir.

- **1 cucharada de café liofilizado**
- **1 cucharada de cacao amargo**
- **350 g de chocolate fondant**
- **260 g de mantequilla**
- **10 huevos**
- **4 cucharadas de leche**
- **300 g de azúcar refinado**
- **125 g de nata fresca**
- **Algunos granos de café**

Cantidades para 8-10 personas
Preparación: 30 min + 2 horas para enfriar
Cocción: 35 min
Dificultad: 1









MOUSSE AL KAHLUA

Trocear el chocolate fondant y, con la mantequilla y el azúcar, fundir en una cazuela al baño María. • Apagar el fuego, pero dejando la cazuela en el agua hirviendo. • Mientras tanto, trabajar rápidamente las yemas y, tras haber recuperado la cazuela del baño María, incorporarlas a punto de hebra en la crema de chocolate mezclando continuamente. • Añadir con mucho cuidado el licor de Kahlua, la cucharadita de café soluble y la nata, previamente montada, mezclando con un movimiento de arriba abajo, no circular. • Disponer finalmente la mousse en copas individuales, dejar enfriar y mantener cuatro horas en el frigorífico antes de servir. • Si se desea, se puede decorar con más nata montada.

- **500 g de chocolate fondant**
- **1 dl de Kahlua (licor mexicano de café)**
- **90 g de mantequilla**
- **60 g de azúcar lustre**
- **3 yemas de huevo**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **5 dl de nata fresca**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 15 min + 4 horas para enfriar
Cocción: 20-30 min
Dificultad: 2







MOUSSE AL GRAND MARNIER



Poner el chocolate, el azúcar, la mantequilla y el Grand Marnier en una cacerola y fundir al baño María mezclando continuamente. • Apagar el fuego, pero dejando la cazuela en el agua hirviendo. • Mientras tanto, trabajar rápidamente las yemas de huevo y, habiendo recuperado la cazuela del baño María, incorporarlas a punto de hebra en la crema de chocolate, mezclando continuamente. • Seguir durante unos 10 minutos. • Montar la nata e incorporarla con mucha delicadeza al compuesto. • Disponer, finalmente, la mousse en un recipiente amplio, o en copas individuales para cada comensal, decorándolas con ralladura de naranja confitada. • Dejar enfriar y mantener tres horas en la nevera antes de servir.

- **1 dl de Grand Marnier**
- **300 g de chocolate fondant**
- **125 g de azúcar refinado**
- **250 g de mantequilla**
- **8 yemas de huevo**
- **6 dl de nata montada**
- **Corteza rallada de naranja confitada**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Cocción: 10 min
+ 3 horas para enfriar
Dificultad: 1





FONDUE DE CHOCOLATE

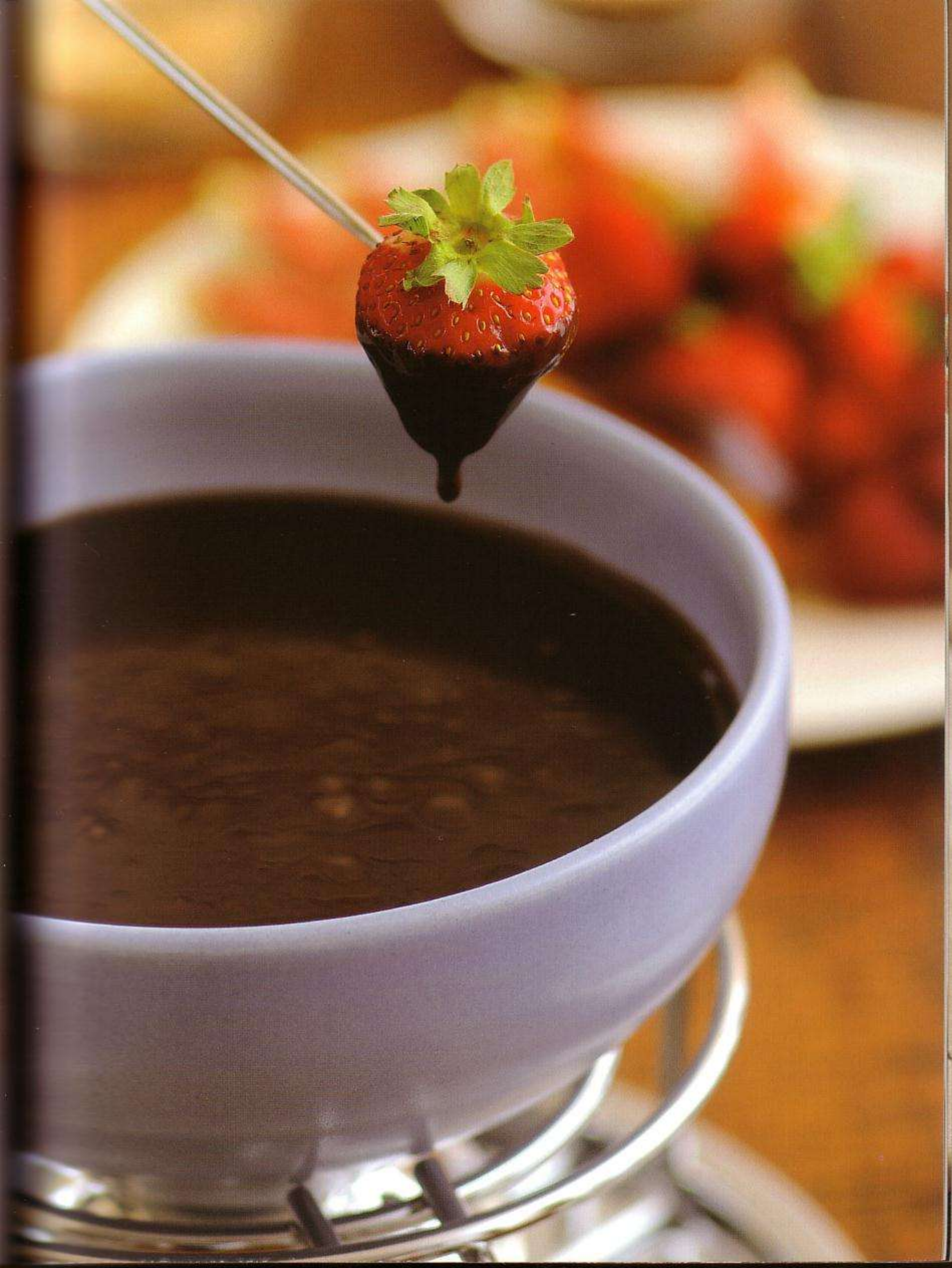


Preparar una fuente con fruta variada de su elección. • Lavarla y secarla con cuidado, cortando a trocitos las piezas más grandes. • Sumergir durante unos segundos los trocitos de manzana, pera y plátano en una mezcla de agua y zumo de naranja para evitar que se pongan negros y secarlos. • Fundir al baño María, en el mismo recipiente de la fondue, el chocolate rallado; diluirlo con la nata, añadir la mantequilla y el azúcar, amalgamar bien la salsa y colocarla, ya caliente, sobre el hornillo. • Colocar, junto a cada comensal, un cuenco con las almendras, las avellanas y el coco, para que puedan mojar en él la fruta, después de haberla sumergido en el chocolate.

- **500 g de chocolate fondant**
- **800 g de fruta variada**
- **El zumo de un limón**
- **2 dl de nata fresca**
- **50 g de mantequilla**
- **50 g de azúcar refinado**
- **50 g de almendras tostadas**
- **50 g de avellanas tostadas**
- **50 g de coco rallado**

Cantidades para 8 personas
Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Dificultad: 1







ARROZ NEGRO

Llevar la leche y el azúcar a ebullición en un cazo cubierto. • Apenas la leche rompa a hervir, añadir el arroz y cocerlo durante 20 minutos, o hasta que esté cocido y haya absorbido completamente la leche. • Si el compuesto se seca durante la cocción, añadir un poco de leche. • Agregar tres cuartos del chocolate rallado y la canela y mezclar hasta que el arroz esté bien ligado. • Retirar del fuego y verter en copitas individuales. • Espolvorear con el resto de chocolate y servir caliente.

- **500 g de arroz bomba**
- **200 g de chocolate con leche**
- **1 l de leche**
- **100 g de azúcar refinado**
- **Una pizca de canela**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 5 min
Cocción: 25 min
Dificultad: 1









BONET

Verter 100 g de azúcar en un recipiente, añadir el zumo de limón y 2 cucharadas de agua y, sobre un fuego moderado, caramelizar hasta que cobre color. • Distribuir rápidamente en 4-6 moldes de pudin, tanto mejor si están ya un poco calientes, cuidando de que cubran uniformemente los lados y el fondo. • Reservar. • Calentar ligeramente la leche. • En un recipiente, trabajar con una espátula los huevos con el resto del azúcar, añadir el cacao, incorporándolo con cuidado, verter lentamente la leche caliente, y luego las almendras amargas desmenuzadas y el ron. • Verter el compuesto en los moldes y colocarlos sobre una bandeja en el horno precalentado donde, cubiertos con una hoja de aluminio, cocerán al baño María durante una hora. • Sacar los bonetes del horno, dejarlos enfriar durante 15-20 minutos. • Desmoldarlos sobre un plato y servirlos.

- **220 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de zumo de limón**
- **7,5 dl de leche**
- **6 huevos**
- **2-3 cucharadas de cacao amargo**
- **60 g de almendras amargas**
- **3 cucharadas de ron**

Cantidades para 4-6 personas
Preparación: 20 min
Cocción: 60 min
Dificultad: 3





PERAS GLASEADAS CON CREMA DE ALMENDRAS AMARGAS Y CHOCOLATE



Poner las peras enteras, peladas pero conservando el rabillo, en una cazuela de bordes altos, cubrirlas de agua fría y mezclar el azúcar y una pizca de canela. • Cocer a fuego lento hasta que estén *al dente,* sacarlas de la cazuela y dejarlas enfriar. **Crema inglesa**: hervir la leche con la vainilla, que posteriormente se elimina. • Montar las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas. • Amalgamar la fécula, añadir luego la leche a chorritos, mezclando constantemente. • Cocer el compuesto al baño María a fuego muy bajo hasta que se pegue a la cuchara. • Enfriar la crema en un baño María frío con hielo. • Por último, añadir las almendras amargas desmenuzadas. • Fundir el chocolate al baño María y diluir con la nata que se habrá hervido aparte. • Servir las peras cubiertas de chocolate fundido, sobre un lecho de crema de amaretto.

- **6 peras (Kaiser o Williams)**
- **300 g de azúcar refinado**
- **1 pizca de canela**

Crema inglesa

- **5 dl de leche**
- **1 vaina de vainilla**
- **5 yemas de huevo**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de fécula de patata**
- **6 almendras amargas**
- **100 g de chocolate fondant**
- **0,5 dl de nata fresca**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 30 min
Cocción: aprox. 60 min
Dificultad: 2





MOUSSE AL COINTREAU Y CHOCOLATE BLANCO



Fundir el chocolate al baño María, evitando que el agua alcance el punto de hervor. • Montar las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén claras y espumosas. • Añadir el chocolate fundido, seguido de la gelatina disuelta en tres cucharadas de agua. • Agregar el Cointreau y mezclar. • Montar ligeramente la nata y verterla sobre el compuesto enfriado. • Verterlo todo en 4-6 copitas individuales o en un cuenco grande. • Mantener 4 horas en el frigorífico antes de servir.

- **1 dl de Cointreau**
- **100 g de chocolate blanco**
- **4 yemas de huevo**
- **40 g de azúcar refinado**
- **2 cucharadas de gelatina en polvo**
- **2,5 dl de nata**

Cantidades para 4-6 personas
Preparación: 30 min + 4 horas para enfriar
Dificultad: 2





HELADO AL CHOCOLATE



Verter la leche y la nata en una cazuela y agregar el azúcar y la vainilla. • Mezclar, poner al fuego y llevar a ebullición. • Retirar inmediatamente el recipiente del fuego, cubrir y dejar enfriar. • Eliminar la vaina de vainilla. • En un cuenco amplio, batir las yemas de huevo con el resto del azúcar. • Añadir el cacao, diluido en un poco de agua, y el chocolate fundido al baño María, al compuesto de leche y nata. • Verter todos esos ingredientes a punto de hebra sobre las yemas, amalgamando con cuidado. • Poner a fuego muy bajo y, mezclando constantemente con una cuchara de madera, espesar la crema hasta que empiece a pegarse a la cuchara. • Poner especial atención en que la crema no hierva jamás. • Retirar del fuego y verter el compuesto, filtrándolo con el colador, en un recipiente previamente enfriado. • Dejar enfriar, removiendo de vez en cuando. • Finalmente, pasarlo a la heladera y batir.

- **100 g de chocolate fondant**
- **5 dl de leche**
- **5 dl de nata fresca**
- **250 g de azúcar refinado**
- **1 vaina de vainilla**
- **8 yemas de huevo**
- **50 g de cacao amargo**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 40 min
Dificultad: 1





HELADO DE STRACCIATELLA

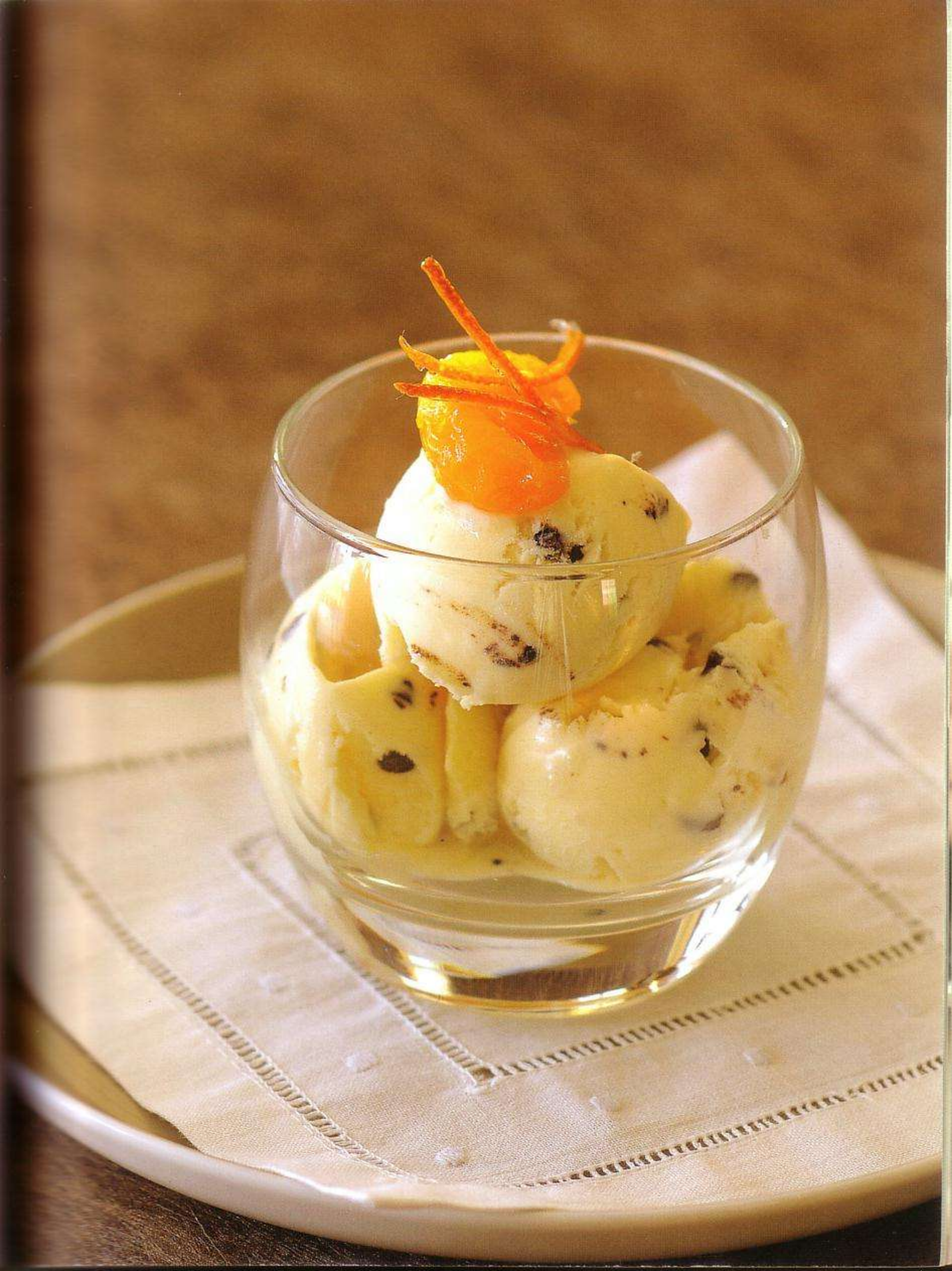


Verter la leche y la nata en una cazuela y agregar 150 g de azúcar y la vainilla. • Mezclar, poner al fuego y llevar a ebullición. • Retirar inmediatamente el recipiente del fuego, cubrir y dejar enfriar. • En un recipiente amplio, trabajar las yemas de huevo con el resto del azúcar. • Incorporar, a punto de hebra, el compuesto de leche y nata, amalgamando con cuidado. • Poner a fuego muy bajo y, removiendo constantemente con una cuchara de madera. • Espesar la crema hasta que empiece a pegarse a la cuchara. • Poner especial cuidado en que el compuesto no hierva jamás. • Retirar del fuego y filtrar con un colador, traspasándolo a un recipiente previamente enfriado. • Dejar enfriar, mezclando de vez en cuando. • Finalmente, pasar a la heladera para batirlo. • Una vez batido, añadir el chocolate disuelto al baño María. • El chocolate se consolidará al contacto con el helado y formará los consabidos puntitos negros. • Añadir el ron unos segundos antes de sacar el helado de la heladera. • Si lo desea, puede decorarlo con trocitos de fruta fresca y corteza de naranja confitada.

- **100 g de chocolate fondant**
- **5 dl de leche**
- **5 dl de nata fresca**
- **300 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **8 yemas de huevo**
- **2 cucharadas de ron**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min
Dificultad: 1







SOUFFLÉ AL CHOCOLATE

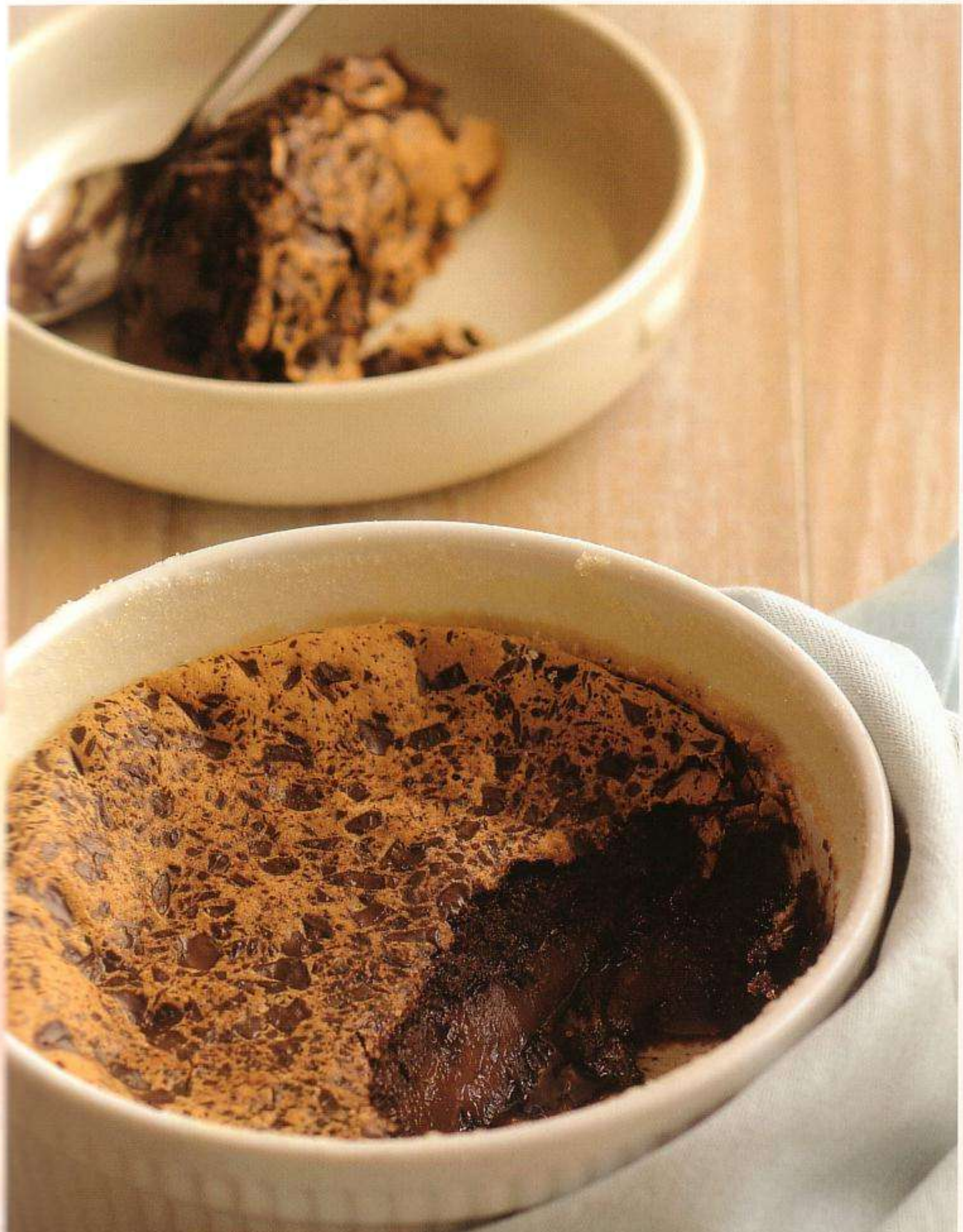
Fundir la mantequilla en un cazo. • Añadir la harina y el cacao, tamizándolos, y luego el azúcar, el zumo y la corteza de naranja. • Mezclar bien y reservar. • Separar las yemas de las claras y, en un cuenco, montar las claras a punto de nieve, sin que queden muy consistentes. • Aparte, batir las yemas con la leche. • Sin parar de remover, agregarlo al compuesto, y luego incorporar las claras. • Verterlo todo en un molde para horno de tamaño medio y espolvorear con escamas de chocolate. • Meter al horno a 180 °C durante 50-60 minutos. • Servir el soufflé caliente o frío.

- **100 g de chocolate fondant en escamas**
- **1 cucharada de mantequilla**
- **2 cucharadas de harina blanca de fermentación instantánea**
- **2 cucharadas de cacao**
- **0,6 dl de zumo de naranja**
- **1 cucharada de corteza de naranja rallada**
- **2 huevos**
- **2,5 dl de leche**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 10 min
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 2







SEMIFRÍO DE COCO Y CHOCOLATE



Humedecer una hoja de papel de hornear en agua de rosas y utilizarla para forrar un molde de plumcake. • Con un robot de cocina, mezclar la ricotta, el azúcar, el coco y la vainilla, hasta obtener una crema homogénea. • Añadir el chocolate rallado. • Montar la nata a punto de nieve en un recipiente amplio y amalgamarla delicadamente al compuesto. • Verterlo todo en el molde preparado y ponerlo en el congelador durante cuatro horas. • Cortar los kiwis y la carambola a láminas, el mango y la papaya en láminas aún más finas. • Volcar el semifrío sobre una fuente de servir. • Decorar con la fruta y servir a rebanadas gruesas.

- **90 g de escamas de coco seco**
- **125 g de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de agua de rosas**
- **300 g de ricotta**
- **150 g de azúcar refinado**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **150 g de nata fresca**
- **2 kiwis**
- **2 trocitos de carambola**
- **1 mango maduro**
- **1 papaya madura**

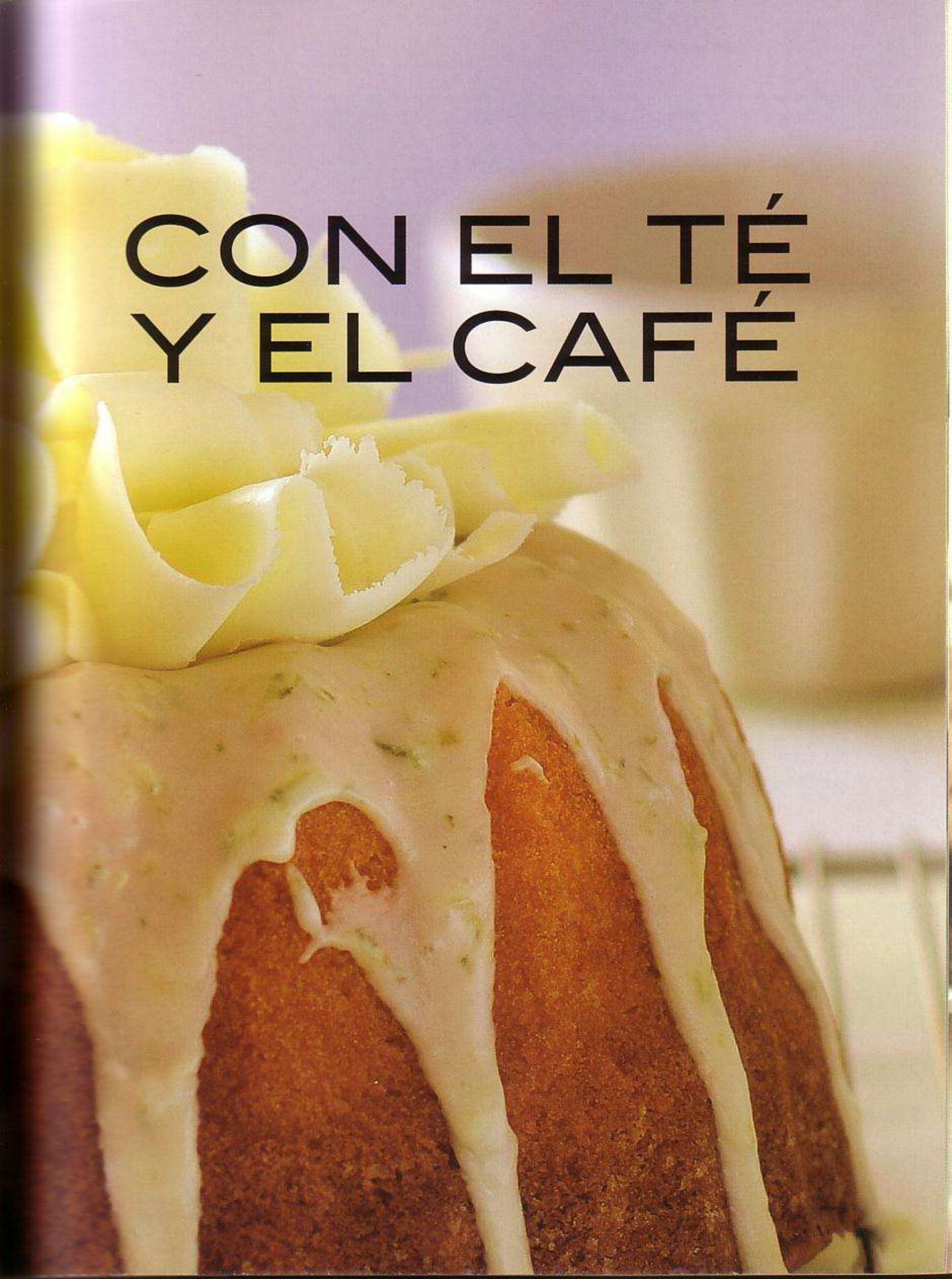
Cantidades para 4 personas
Preparación: 25 min + 4 horas para congelar
Dificultad: 2







CON EL TÉ Y EL CAFÉ





TORTA CON GOTAS DE CHOCOLATE

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde rectangular con papel de hornear. • Mezclar la harina, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Trabajar la mantequilla, el queso, el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener un compuesto cremoso. • Añadir los huevos, amalgamando de uno en uno. • Agregar el compuesto a base de harina, alternando con la leche. • Poner la pasta en el molde. • Preparar la decoración y distribuirla sobre la pasta. • Hornear a 180 °C durante 50-60 minutos, o hasta que al introducir un mondadientes en el centro, éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde. **Decoración**: mezclar el azúcar de caña y la harina, añadir la mantequilla y trabajar con las manos hasta obtener un compuesto desmenuzado. • Añadir las nueces desmenuzadas toscamente y las gotas de chocolate.

- **375 g de harina blanca**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **180 g de mantequilla**
- **250 g de queso fresco (por ejemplo, mascarpone)**
- **300 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **2 dl de leche**
- **Sal**

Decoración

- **100 g de gotas de chocolate fondant**
- **100 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **75 g de harina blanca**
- **4 cucharadas de mantequilla**
- **50 g de nueces**

Cantidades para una torta de 30 x 22 cm
Preparación: 30 min
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 1



TARTA MARMORIZADA



Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar un molde de roscón con 10 g de mantequilla y enharinar usando 10 g de harina. • Montar 250 g de mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta formar un compuesto cremoso. • Añadir los huevos, amalgamándolos uno a uno. • Agregar la levadura y una pizca de sal. • Incorporar 330 g de harina, alternando con leche. • Dividir el compuesto en tres partes iguales. • Agregar el cacao a una de las partes, y el colorante necesario para lograr un rojo encendido a otra. • Verter a cucharadas, alternando los tres tipos de compuesto, en el molde. • Hornear durante 40-50 minutos, o hasta cuando se pueda introducir un mondadientes en la torta y salga seco. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Volcar sobre una rejilla para dejar enfriar completamente. • Preparar la glasa al chocolate y cubrir la superficie y los bordes de la torta.

Glasa al chocolate: mezclar el azúcar y el cacao. • Añadir la mantequilla, la esencia de vainilla y agua hirviendo hasta obtener un compuesto denso. • Cocer al baño María a medio hervor durante 2-3 minutos, mezclando constantemente.

- **340 g de harina blanca**
- **260 de mantequilla**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **1,8 dl de leche**
- **½ cucharadita de colorante alimentario rojo**
- **4 cucharadas de cacao amargo**
- **Sal**

Glasa al chocolate

- **300 g de azúcar lustre**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para un roscón de 24 cm de diámetro
Preparación: 30 min
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 1





TARTA DE CHOCOLATE Y ZANAHORIA

Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar un molde de 33 x 23 cm. • Mezclar la harina, las nueces, las pasas, el cacao, la canela, la levadura, el bicarbonato, el jengibre y la sal en un recipiente amplio. • Disolver el chocolate al baño María a medio hervor. • Reservar y enfriar. • Trabajar los huevos, el azúcar y el aceite en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener un compuesto cremoso. • Con la batidora a baja velocidad, incorporar gradualmente los ingredientes secos, alternando con el chocolate y la zanahoria. • Verter el compuesto en el molde preparado. • Hornear unos 45-50 minutos, o hasta que al hacer la prueba del mondadientes éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde, sobre una rejilla.

Cobertura de chocolate con leche: fundir el chocolate al baño María, a medio hervor. • Dejar enfriar. • Con la batidora a velocidad media, batir el queso cremoso y el azúcar lustre. • Mezclar con el chocolate fundido. • Cubrir la tarta con la cobertura.

- **300 g de harina blanca**
- **50 g de nueces troceadas**
- **90 g de uvas pasas**
- **50 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de canela**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **1/2 cucharadita de bicarbonato**
- **1/2 cucharadita de jengibre molido**
- **1/2 cucharadita de sal**
- **150 g de chocolate con leche, rallado**
- **3 huevos grandes**
- **150 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **125 ml de aceite de semillas**
- **300 g de zanahorias ralladas**

Cobertura de chocolate con leche

- **180 g de chocolate con leche triturado**
- **250 g de crema de queso, endulzado**
- **300 g de azúcar lustre**

Cantidades para 6-8 personas
Preparación: 30 min
Cocción: 50 min
Dificultad: 1



TARTA MARMORIZADA A LA CANELA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde rectangular con papel de hornear. • Mezclar la harina, la levadura y una pizca de sal. • En otro cuenco, mezclar 100 g de azúcar con el cacao y la canela. • Trabajar la mantequilla y el queso hasta obtener un compuesto cremoso. • Añadir el azúcar restante y la esencia de vainilla. • Agregar los huevos, mezclándolos de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina, luego las gotas de chocolate. • Distribuir la mitad del compuesto en el molde. • Espolvorear con el azúcar, el cacao y la canela mezclados. • Pasando un cuchillo entre los distintos estratos, crear un efecto marmorizado. • Hornear durante 40-50 minutos, o hasta que el mondadientes salga seco.
• Dejar enfriar en el molde.

- **350 g de harina blanca**
- **2 cucharadas de canela en polvo**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **400 g de azúcar refinado**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **250 g de mantequilla**
- **250 g de queso fresco (por ejemplo mascarpone)**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **4 huevos grandes**
- **70 g de gotas de chocolate fondant semiamargo**
- **Sal**

Cantidades para una tarta de 30 x 22 cm
Preparación: 30 min
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 1





TARTA MARMORIZADA DE CHOCOLATE Y FRESAS

Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar un molde rectangular y forrarlo con papel de hornear. • Mezclar la harina, la levadura y una pizca de sal. • Montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina, alternándolo con la leche y la esencia de vainilla. • Dividir el compuesto en dos recipientes. • A uno, añadirle el cacao, y al otro el colorante alimentario mezclando hasta obtener un compuesto homogéneo. • Con una cuchara, verter los dos compuestos en el molde, alternando para obtener un efecto marmorizado. • Hornear durante 30-40 minutos, o hasta que, introduciendo un mondadientes, éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde durante 15 minutos. • Volcar sobre una rejilla, eliminar el papel de hornear y dejar enfriar completamente. • Preparar la glasa y distribuirla por la superficie y los bordes de la tarta. • Decorar con las fresas.
Glasa al cacao: trabajar el queso y el azúcar lustre hasta obtener un compuesto homogéneo. • Agregar el cacao y la leche y mezclar hasta obtener un compuesto liso y fácil de untar.

- **250 g de harina blanca**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **150 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **2 huevos grandes**
- **1,2 dl de leche**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **30 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de colorante alimentario rojo**
- **125 g de fresas frescas**
- **Sal**

Glasa al cacao

- **30 g de cacao amargo**
- **180 g de queso cremoso (por ejemplo, mascarpone)**
- **220 g de azúcar lustre**
- **1 cucharadita de leche caliente**

Cantidades para una tarta de 30 x 22 cm
Preparación: 15 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1





ROSCÓN A LA CREMA DE WHISKY

Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar con 10 g de harina un molde de roscón. • Mezclar 300 g de harina, la levadura, una pizca de sal y el azúcar. • Poner el chocolate troceado toscamente, el aceite, la crema de whisky, 0,8 dl de agua y el café al baño María y mezclar hasta que el chocolate esté fundido y el compuesto liso. • Retirar del fuego y añadir las yemas, mezclando con una cuchara de madera. • Agregar el compuesto a base de harina y mezclar hasta obtener una pasta lisa. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado a la pasta. • Verter el compuesto en el molde y hornear unos 30-40 minutos, o hasta que esté consistente al tacto y haya hecho una pequeña costra. • Dejar enfriar completamente en el molde. • Preparar la glasa y cubrir con ella el roscón.

Glasa al café: fundir el café en la crema de whisky. • Agregar el azúcar y la mantequilla fundida y mezclar hasta obtener una glasa densa y fácil de untar. • Glasear el roscón.

- **310 g de harina blanca**
- **1 dl de crema de whisky**
- **10 g de mantequilla**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **300 g de azúcar refinado**
- **120 g de chocolate fondant**
- **1,2 dl de aceite de semillas**
- **2 cucharadas de café soluble**
- **7 huevos grandes**
- **Sal**

Glasa al café

- **1 cucharada de café soluble**
- **2 cucharadas de crema de whisky**
- **300 g de azúcar lustre**
- **3 cucharadas de mantequilla**

Cantidades para un rosco de 24 cm de diámetro
Preparación: 20 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 2



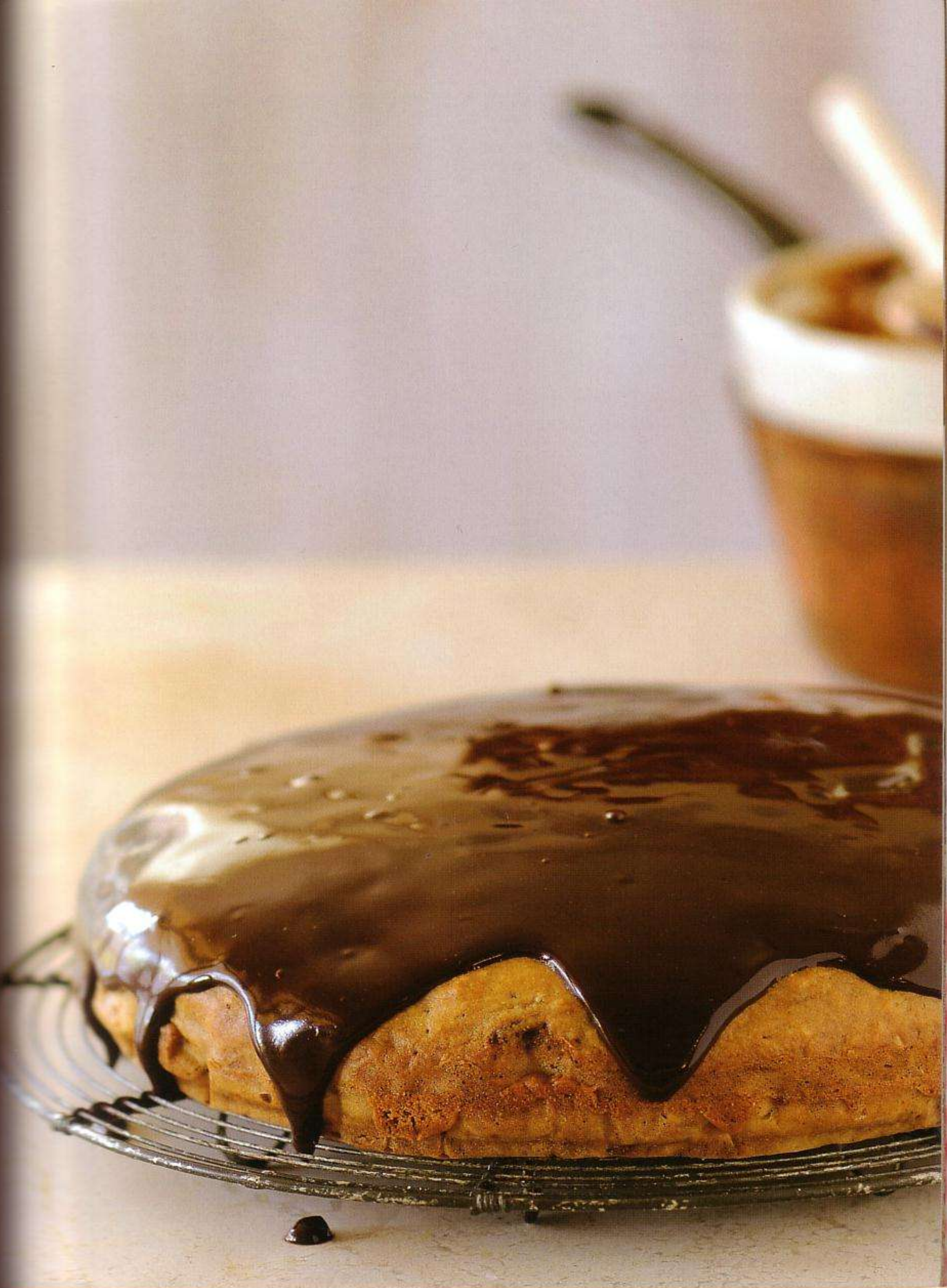


TARTA PARA BRUNCH CON PLÁTANO Y CHOCOLATE

Precalentar el horno a 180 °C y engrasar y enharinar un molde ajustable de 23 cm de diámetro. • Tamizar 300 g de harina, el azúcar, la levadura, el bicarbonato, la canela y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Cortar el plátano a trocitos, mezclar con la leche y el huevo, revolviendo bien. • Agregar los ingredientes secos, mezclando brevemente hasta que estén humedecidos. • Incorporar delicadamente la mitad del chocolate triturado finamente. • Verter el compuesto así obtenido en el molde previamente preparado. • Hornear durante 30-40 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: tiene que salir limpio. • Dejar enfriar cinco minutos en una rejilla, luego abrir el molde y dejar enfriar del todo. • Fundir el chocolate restante en tres cucharadas de agua hirviendo en un cacito a fuego bajo. • Mezclar cuidadosamente y repartir sobre el pastel frío.

- **310 g de harina blanca**
- **3 plátanos grandes**
- **150 g de chocolate fondant**
- **10 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **1,5 dl de leche**
- **1 huevo grande**
- **Sal**

Cantidades para una tarta de 23 cm de diámetro
Preparación: 20 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1





PASTEL MARMORIZADO CON GANACHE

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 20 x 10 cm con papel de hornear. • Tamizar la harina, la levadura y una pizca de sal en un recipiente. • Fundir 150 g de chocolate triturado al baño María, con el agua a medio hervor. • Trabajar la mantequilla con una batidora eléctrica a baja velocidad durante 2-3 minutos. • Agregar los dos tipos de azúcar a velocidad media, hasta que estén claros y cremosos. • Incorporar los huevos de uno en uno, mezclando brevemente después de cada uno. • Con la batidora a baja velocidad, añadir gradualmente los ingredientes secos tamizados, alternándolos con la leche. • Verter la mitad del compuesto en el chocolate fundido y mezclar bien. • Pasar el compuesto de pasta blanca y el de chocolate al molde a cucharadas. • Hundir el filo de un cuchillo en la masa para crear un efecto marmorizado moviéndolo en espiral. • Hornear durante 50-60 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: tiene que salir seco. • Dejarlo enfriar en el molde, sobre una rejilla, durante 10 minutos. • Sacarlo del molde y dejarlo enfriar completamente sobre una rejilla. • Preparar la crema ganache y verterla sobre el pastel frío. • Dejar reposar aproximadamente una hora antes de servirla, o hasta que la ganache haya solidificado.

Ganache: poner el chocolate triturado restante en un recipiente de tamaño medio. • Llevar la nata a ebullición en un cacito a fuego vivo. • Verterla sobre el chocolate y mezclar bien. • Dejar reposar durante 10 minutos, para que espese ligeramente.

- **200 g de harina blanca**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **150 g de chocolate fondant**
- **250 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **200 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **4 huevos grandes**
- **1,5 dl de leche**
- **Sal**

Ganache

- **100 g de chocolate fondant**
- **1 dl de nata fresca**

Cantidades para una tarta de 20 x 10 cm
Preparación: 15 min
Cocción: 30-40 min
+ 60 min de reposo
Dificultad: 1



PAN DE JENGIBRE AL CHOCOLATE

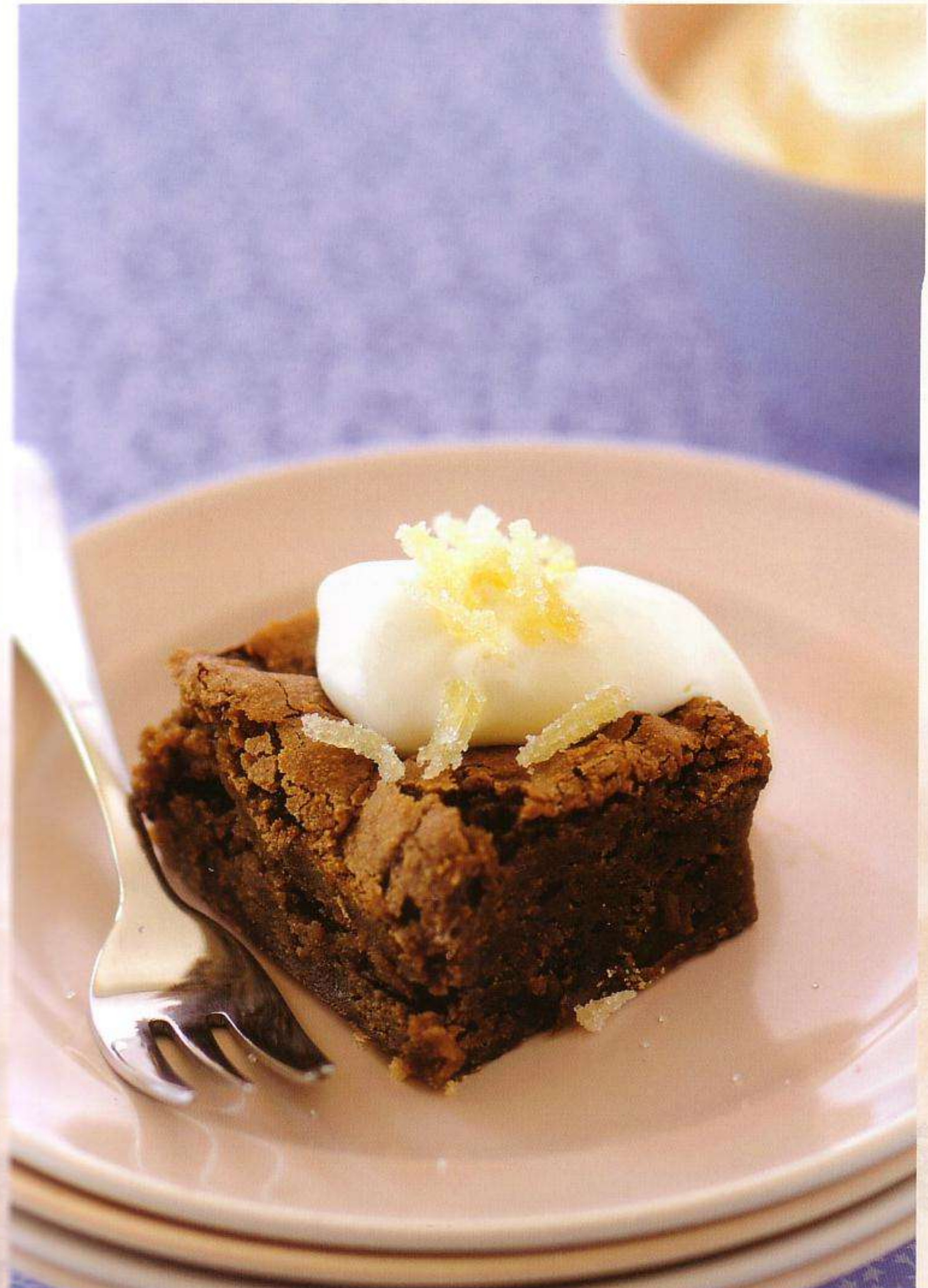


Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde cuadrado de 20 cm de lado con papel de hornear. • Tamizar la harina, el jengibre, la levadura, una pizca de sal y de pimienta y el clavo de olor en un recipiente de tamaño medio. • Agregar el azúcar de caña. • En un cacito, fundir la mantequilla en 1 dl de agua a fuego medio. • Incorporar la mezcla así obtenida a los ingredientes secos y mezclar bien. • Añadir la melaza y el huevo ligeramente batido. • Verter la mitad del compuesto en el molde previamente preparado. • Cubrir con la mitad del chocolate, que se habrá fundido y dejado enfriar ligeramente. • Distribuir el resto del compuesto en el molde y terminarlo con la otra mitad del chocolate fundido. • Hornear unos 30 minutos, controlando la cocción con un mondadientes: tiene que salir seco. • Dejarlo enfriar en una rejilla. • También se puede servir decorado con nata montada y jengibre triturado.

- **125 g de harina blanca**
- **90 g de chocolate fondant**
- **1 cucharadita y ½ de jengibre en polvo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de clavo de olor en polvo**
- **200 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **125 g de mantequilla**
- **1,25 dl de melaza**
- **1 huevo grande**
- **Sal y pimienta negra**

Cantidades para una tarta de 20 x 20 cm
Preparación: 15 min
Cocción: 30 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Durante el almuerzo, o en un brunch, se aconseja servir el pan de jengibre tibio.*





TORTA 4/4 CON GOTAS DE CHOCOLATE

Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Tamizar y mezclar 370 g de harina y la levadura. • Montar 370 g de mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, mezclándolos de uno en uno. • Incorporar gradualmente la harina y la levadura, alternándolas con la leche y mezclando hasta obtener un compuesto homogéneo. • Añadir las gotas de chocolate. • Poner la pasta en un molde y hornear durante aproximadamente una hora y media o hasta que, introduciendo un mondadientes, éste salga seco. • Dejar enfriar completamente en el molde.

- **380 g de harina blanca**
- **150 g de gotas de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **380 g de mantequilla**
- **450 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **5 huevos grandes**
- **1,8 dl de leche**

Cantidades para un roscón de 26 cm de diámetro
Preparación: 25 min
Cocción: aprox. 90 min
Dificultad: 1





TORTA 4/4 AL CHOCOLATE

Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Tamizar y mezclar 500 g de harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal. • Montar 250 g de azúcar con la mantequilla, el aceite y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, amalgamando de uno en uno. • Incorporar poco a poco el compuesto de harina alternando con leche, y mezclando hasta obtener una masa homogénea. • Verter en el molde y hornear durante una hora y 35-45 minutos, o hasta cuando, introduciendo un mondadientes en el centro, salga seco. • Separar el pastel de los bordes utilizando el filo de un cuchillo y dejar enfriar en el molde durante 15 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar del todo. • Preparar la glasa y repartirla sobre la superficie y los bordes de la tarta, que deberá estar fría.

Glasa a la menta: montar la mantequilla y el azúcar lustre hasta obtener una crema, agregar el cacao, la leche y el aroma de menta.

- **520 g de harina blanca**
- **150 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **270 g de mantequilla**
- **600 g de azúcar refinado**
- **1,25 dl de aceite de semillas**
- **1 cucharada de esencia de vainilla**
- **5 huevos grandes**
- **3 dl de leche**
- **Sal**

Glasa a la menta

- **½ cucharadita de aroma de menta**
- **60 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar lustre**
- **50 g de cacao amargo**
- **1 cucharada de leche**

Cantidades para un roscón de 26 cm de diámetro
Preparación: 30 min
Cocción: 1 h y 35-45 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Incluso sin la glasa de menta y chocolate, la tarta es realmente deliciosa.*





TORTA 4/4 AL CHOCOLATE BLANCO

Precalentar el horno a 180 °C. • Fundir el chocolate al baño María y dejar enfriar. • Tamizar y mezclar 450 g de harina, el bicarbonato, la levadura y una pizca de sal. • Montar 250 g de mantequilla con 400 g de azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina, alternando con el yogur y mezclando hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter el compuesto en un molde de roscón engrasado, enharinado y espolvoreado con azúcar, y hornear durante unos 80 minutos, o hasta que el mondadientes introducido en el centro salga seco. • Pasarlo a una rejilla y dejarlo enfriar completamente. • Preparar los dos tipos de glasa y verterlas, alternándolas, sobre la tarta fría.
Glasa: fundir los dos tipos de chocolate al baño María, por separado.

- **460 g de harina blanca**
- **25 g de chocolate blanco**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **260 g de mantequilla**
- **410 g de azúcar refinado**
- **2 cucharadas de esencia de vainilla**
- **5 huevos grandes**
- **3 dl de yogur**
- **Sal**

Glasa

- **60 g de chocolate fondant**
- **125 g de chocolate blanco**

Cantidades para un roscón de 26 cm de diámetro
Preparación: 25 min
Cocción: 80 min
Dificultad: 1

■■■ *La decoración con fresas frescas es especialmente adecuada, dado que contrastan con el sabor dulce del chocolate.*





TORTA SIMPLE AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 160 °C. • Forrar un molde cuadrado con papel de hornear. • Fundir la mantequilla y luego amalgamar todos los ingredientes hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 50-60 minutos, o hasta que al introducir un mondadientes en el centro éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde durante 15 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Decorar la tarta con nueces cortadas por la mitad.

- **200 g de harina blanca**
- **70 g de cacao amargo**
- **200 g de azúcar refinado**
- **120 g de mantequilla**
- **1,2 dl de yogur**
- **1,2 dl de café fuerte**
- **1 huevo grande**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **8 nueces peladas**
- **Sal**

Cantidades para una tarta de 23 x 23 cm
Preparación: 10 min
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Esta tarta es realmente fácil de preparar. Se puede servir durante el almuerzo, o glaseada y decorada con nueces.*



TORTA DE CHOCOLATE A LA CREMA DE NUECES



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde rectangular con papel de hornear. • Mezclar la harina, el cacao, el bicarbonato, la levadura y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, amalgamando uno a uno. • Incorporar gradualmente el compuesto de harina, alternando con el café y la leche. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 30-40 minutos, o hasta que, al introducir un mondadientes en el centro de la tarta, salga seco. • Dejar enfriar en el molde. • Preparar la glasa y distribuirla sobre la superficie de la tarta.

Glasa al chocolate: preparar 1 dosis de glasa al chocolate, añadiendo a los ingredientes nueces trituradas finamente.

- **300 g de harina blanca**
- **150 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de bicarbonato**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **120 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **2 huevos grandes**
- **1,2 dl de café fuerte**
- **2,5 dl de leche descremada**
- **70 g de nueces**
- **Sal**

Glasa al chocolate **(ver receta base en la pág. 688)**

Cantidades para una tarta de 33 x 22 cm
Preparación: 50 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1









TORTA CON CHOCOLATE Y COPOS DE AVENA

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde con papel de hornear. • Mezclar 4,5 dl de agua hirviendo y la avena y dejar reposar 10 minutos. • Añadir el azúcar, el azúcar de caña, la mantequilla y los huevos y mezclar bien. • Agregar la harina, el bicarbonato, el cacao y una pizca de sal. • Verter el compuesto en el molde. • Repartir las nueces, trituradas toscamente, y las gotas de chocolate sobre la masa. • Hornear durante unos 20 minutos, o hasta que esté ligeramente dorada. • Dejarlo enfriar en el molde durante 15 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente.

- **200 g de harina blanca**
- **150 g de gotas de chocolate fondant**
- **180 g de copos de avena**
- **100 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **200 g de azúcar refinado**
- **120 g de mantequilla**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **1 cucharada de cacao amargo**
- **100 g de nueces**
- **Sal**

Cantidades para una tarta de 30 cm de diámetro
Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Dificultad: 1







ROSCÓN DE PATATA AL CHOCOLATE

Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Mezclar 300 g de harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal. • Montar 120 g de mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, amalgamando de uno en uno. • Incorporar la patata, mondada y aplastada, al compuesto de harina, alternando con leche. • Verter el compuesto en el molde y hornearlo durante 30-40 minutos, o hasta que, introduciendo un mondadientes en el centro, éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Preparar una dosis de glasa al chocolate y repartirla sobre la superficie del roscón.

- **310 g de harina blanca**
- **250 g de patata**
- **70 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **130 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **3 huevos grandes**
- **1,2 dl de leche**
- **Sal**

Cantidades para un roscón de 30 cm de diámetro
Preparación: 40 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1





TORTA DE CHOCOLATE CON SULTANAS Y RON



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde cuadrado con papel de hornear. • Poner las pasas sultanas a macerar con el ron. • Cubrir y dejar en remojo una hora. • Trabajar el huevo con el azúcar de caña hasta obtener un compuesto cremoso. • Derretir el chocolate, triturado toscamente, con la mantequilla al baño María. • Incorporar con una espátula el compuesto de huevos y azúcar, la harina, la levadura, una pizca de sal y las sultanas. • Verter el compuesto en el molde. • Hornear durante 30-35 minutos, o hasta que esté consistente. • Dejar enfriar completamente en el molde. • Preparar la glasa, repartir sobre la tarta y servir.

Glasa al chocolate: poner las yemas de huevo, el azúcar, la nata y el ron en una cazuela de fondo grueso sobre un fuego bajo y mezclar continuamente, hasta que se funda el azúcar. • Retirar la cazuela del fuego, cubrir y dejar enfriar a temperatura ambiente. • Montar la mantequilla hasta obtener una crema. • Incorporar con cuidado el cacao y el compuesto de las yemas. • Cubrir y mantener en la nevera unos 10 minutos antes de utilizarla.

- **180 g de harina blanca**
- **180 g de pasas sultanas**
- **2 cucharadas de ron oscuro**
- **200 g de chocolate con leche**
- **1 huevo grande**
- **150 g de azúcar moreno de caña**
- **120 g de mantequilla**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **Sal**

Glasa al ron

- **4 yemas de huevo**
- **70 g de azúcar lustre**
- **0,6 dl de nata fresca**
- **2 cucharaditas de ron oscuro**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **1 cucharadita de cacao amargo**

Cantidades para una tarta de 20 x 20 cm
Preparación: 30 min + 60 min de remojo de las pasas
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 1



TORTA AL CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE



Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde cuadrado con papel de hornear. • Fundir el chocolate, triturado toscamente, al baño María. • Dejar enfriar. • Montar la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar las yemas, amalgamándolas al compuesto una a una. • Añadir el chocolate y la mantequilla de cacahuete, luego, gradualmente, la harina, una pizca de sal, la levadura y la leche. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas con cuidado al compuesto. • Verterlo en el molde y hornear durante aproximadamente una hora y media, o hasta que, introduciendo un mondadientes en el centro, salga seco. • Dejar en el molde durante 10 minutos, luego volcar sobre una rejilla y dejar enfriar. • Preparar la glasa y verterla sobre la superficie de la tarta fría.

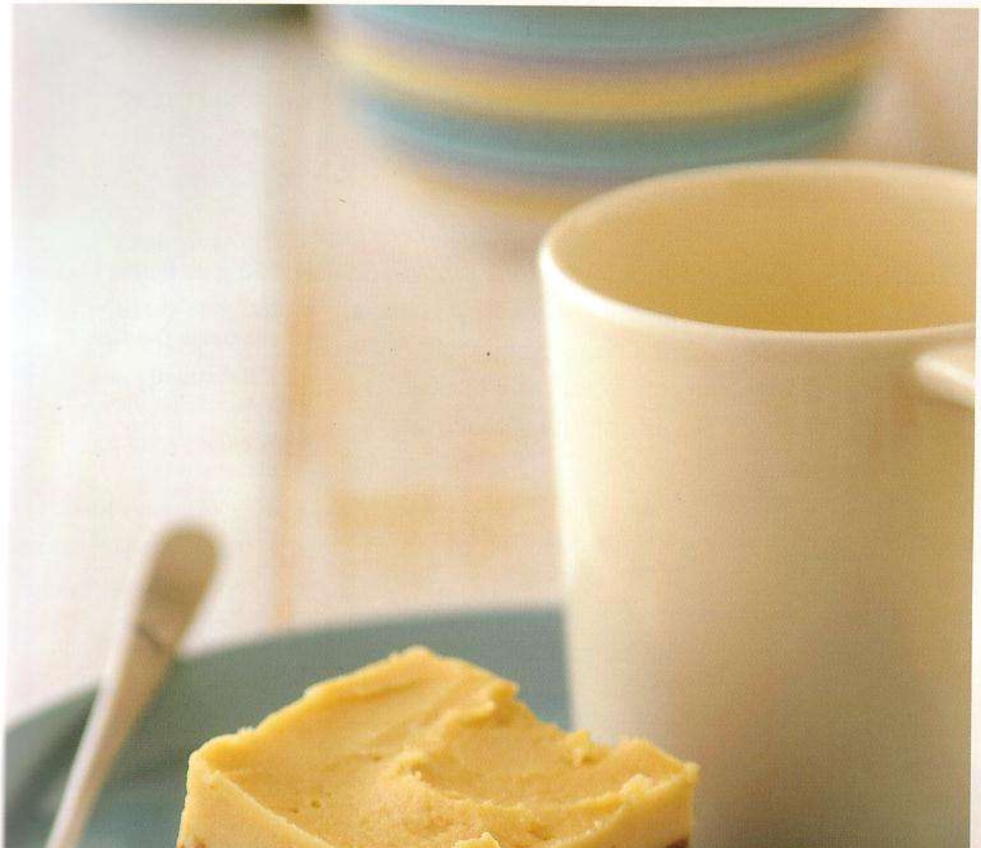
Glasa a la mantequilla de cacahuete: mezclar el azúcar lustre, la mantequilla y la mantequilla de cacahuete, previamente fundidas, hasta obtener una crema homogénea.

- **300 g de harina blanca**
- **180 g de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla de cacahuete**
- **120 g de mantequilla**
- **350 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **4 huevos grandes**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **2,5 dl de leche**
- **Sal**

Glasa a la mantequilla de cacahuete

- **120 g de mantequilla**
- **220 g de azúcar lustre**
- **120 g de mantequilla de cacahuete**

Cantidades para una tarta de 23 x 23 cm
Preparación: 20 min
Cocción: 90 min
Dificultad: 1





PLUMCAKE AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de plumcake con papel de hornear. • Mezclar la harina, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema y añadir el huevo. • Agregar gradualmente el compuesto a base de harina, alternándolo con la nata agria. • Añadir las gotas de chocolate y verter el compuesto en el molde. • Hornear durante 45-55 minutos, o hasta que la superficie esté dorada y esponjosa al tacto (si se efectúa la prueba del mondadientes, éste ha de salir seco). • Dejar enfriar en el molde durante cinco minutos, luego volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Retirar el papel de hornear. • Preparar la glasa y distribuirla sobre la superficie y los lados de la tarta fría.

Glasa a la naranja: trabajar con una espátula el azúcar lustre, la mantequilla, el zumo y la corteza de naranja, rallada finamente, hasta obtener una glasa fácil de aplicar, añadiendo zumo de naranja, si es necesario.

- **220 g de harina blanca**
- **160 g de gotas de chocolate fondant**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **90 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 huevo**
- **2,5 dl de nata agria**
- **Sal**

Glasa a la naranja

- **220 g de azúcar lustre**
- **3 cucharadas de mantequilla fundida**
- **2-3 cucharadas de zumo de naranja**
- **1 cucharada de corteza de naranja**

Cantidades para un plumcake de 22 cm
Preparación: 20 min
Cocción: 45-55 min
Dificultad: 1

■ ■ ■ *Esta tarta está también muy buena sin la glasa a la naranja. Será muy bien recibida por los miembros más pequeños de la familia. Fantástica, acompañada con un vaso de leche fría.*



TORTA DE PIÑA Y CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde rectangular con papel de hornear. • Mezclar la harina, el cacao, la levadura, la canela y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar los huevos de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina. • Añadir las nueces trituradas y la piña aplastada. • Verter el compuesto en un molde y hornear durante 35-45 minutos, o hasta cuando, aplicando un mondadientes al centro de la tarta, éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde. • Preparar una dosis de glasa al chocolate y cubrir la tarta.

- **150 g de harina blanca**
- **250 g de piña**
- **75 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de canela en polvo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **180 g de mantequilla**
- **300 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **30 g de nueces**
- **Sal**

Glasa al chocolate (ver receta base en la pág. 688)

Cantidades para una tarta de 30 x 22 cm
Preparación: 50 min
Cocción: 35-45 cm
Dificultad: 1





TORTA RÁPIDA CON MANZANAS Y CHOCOLATE

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde rectangular con papel de hornear. • Mezclar bien la manzana rallada toscamente, la harina, la mantequilla, el azúcar, los huevos, el cacao, 1 dl de agua, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Verter el compuesto en un molde y hornear aproximadamente una hora, o hasta que, introduciendo un mondadientes en el centro, salga limpio. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Volcar sobre una rejilla. • Retirar el papel de hornear y dejar enfriar. • Preparar 1 dosis de glasa al chocolate y repartirla sobre la superficie y los lados de la tarta.

- **300 g de harina blanca**
- **500 g de manzanas**
- **50 g de cacao amargo**
- **375 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **3 huevos grandes**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **Sal**

Glasa al chocolate (ver receta base en la pág. 688)

Cantidades para una tarta de 30 x 22 cm
Preparación: 30 min
Cocción: aprox. 60 min
Dificultad: 1









TORTA AL CHOCOLATE CON SALSA DE MANZANA

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde cuadrado de 23 cm de lado con papel de hornear. • Mezclar la harina, el cacao, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. • Incorporar los huevos, amalgamándolos al compuesto de uno a uno. • Agregar la esencia de vainilla. • Preparar la salsa de manzana e incorporarla gradualmente al compuesto a base de harina, alternando los dos ingredientes. • Mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter en el molde. • Espolvorear con gotas de chocolate y las nueces trituradas. • Hornear durante 30-35 minutos, o hasta cuando, aplicando un mondadientes al centro, éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde.

Salsa de manzana: mondar, retirar el corazón y cortar las manzanas a pedacitos y cocerlas con 2,5 dl de agua durante unos 20 minutos. • Retirar del fuego y añadir el zumo de limón y la esencia de vainilla. • Trabajar las manzanas con un robot de cocina hasta obtener un puré.

■ ■ ■ *Esta torta no necesita glasa, es suficiente con el chocolate y las nueces que incorpora la receta.*

- **150 g de harina blanca**
- **1 cucharada de cacao amargo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **60 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **2 huevos**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **80 g de gotas de chocolate fondant**
- **60 g de nueces**
- **Sal**

Salsa de manzana

- **1,2 kg de manzanas ácidas**
- **200 g de azúcar refinado**
- **1 dl de zumo de limón**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 23 x 23 cm
Preparación: 45 min
Cocción: 50-55 min
Dificultad: 1



TORTA DE CHOCOLATE A LA NARANJA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde con papel de hornear. • Mezclar la harina, el azúcar, el cacao, la mantequilla, la corteza rallada y el zumo de naranja, los huevos, 0,5 dl de agua, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal, hasta obtener un compuesto liso. • Verter la mezcla en el molde y hornear durante 35-45 minutos, o hasta que, si se introduce un mondadientes en el centro, salga seco. • Dejar enfriar en el molde. • Preparar dos tipos de glasa y disponer a cucharadas sobre la tarta, creando un efecto marmorizado.

Glasa a la naranja y cacao: montar la mantequilla con la corteza de naranja finamente rallada hasta obtener una crema. • Agregar el azúcar lustre y la leche. • Poner la mitad del compuesto en otro recipiente y añadir el cacao.

- **270 g de harina blanca**
- **2 cucharadas de corteza de naranja**
- **3 cucharadas de zumo de naranja**
- **300 g de azúcar refinado**
- **75 g de cacao amargo**
- **125 g de mantequilla**
- **3 huevos grandes**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **Sal**

Glasa a la naranja y cacao

- **1 cucharada de corteza de naranja**
- **4 cucharadas de mantequilla**
- **300 g de azúcar lustre**
- **2 cucharadas de leche**
- **2 cucharadas de cacao amargo**

Cantidades para
una tarta de 28 x 18 cm
Preparación: 15 min
Cocción: 35-45 min
Dificultad: 1





SUPREMA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Disolver el chocolate al baño María. • Dejar enfriar. • Mezclar la harina, las almendras trituradas finamente, la levadura y una pizca de sal. • Montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. • Amalgamar las yemas una a una. • Agregar gradualmente el chocolate fundido y el compuesto a base de harina. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas al compuesto. • Verterlo en el molde y hornear durante 40-50 minutos. • Dejar enfriar en el molde cinco minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar. • Preparar una dosis de glasa y una dosis de ganache. • Calentar la mermelada de naranja con el licor. • Cortar la tarta por la mitad, horizontalmente, y colocar un disco de la pasta sobre una fuente. • Untarlo con mermelada, luego con 1/3 de la glasa. • Cubrir con la otra mitad de la tarta. • Distribuir el resto de la glasa sobre la tarta y, con la ayuda de una manga pastelera, decorar la superficie con rizos de ganache.

- **100 g de harina blanca**
- **250 g de chocolate fondant**
- **50 g de almendras**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **120 g de mantequilla**
- **180 g de azúcar refinado**
- **3 huevos grandes**
- **100 g de mermelada de naranja**
- **3 cucharadas de licor de naranja**
- **Sal**

Glasa al chocolate
(ver receta base en la pág. 688)

Ganache de chocolate
(ver receta base en la pág. 686)

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 90 min
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 1





TORTA CON CREMA GANACHE AL CHOCOLATE BLANCO

Precalentar el horno a 160 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Poner el chocolate, la mantequilla, el azúcar de caña, la leche y el edulcorante líquido en una cazuela, que ponemos a fuego bajo, y mezclar hasta obtener un compuesto, sin permitir que llegue a hervir. • Dejar enfriar unos 20 minutos. • Agregar la harina, la levadura y los huevos ligeramente batidos. • Verter el compuesto en el molde, hornear durante 70-75 minutos. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Separar la tarta de los bordes del molde, extraerla y colocarla sobre una rejilla. • Dejar enfriar completamente. • Preparar la crema ganache y distribuirla sobre la torta.

Ganache al chocolate blanco: calentar la nata hasta casi llevarla a ebullición, sobre un fuego bajo. • Agregar el chocolate triturado toscamente a la nata y mezclar hasta que esté disuelto y el compuesto esté liso. • Dejar enfriar durante 30 minutos, mezclando de vez en cuando.

- **300 g de harina blanca**
- **150 g de chocolate blanco**
- **175 g de mantequilla**
- **200 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **2,5 dl de leche**
- **0,9 dl de edulcorante líquido**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **2 huevos**

Ganache al chocolate blanco

- **400 g de chocolate blanco**
- **1,5 dl de nata fresca**

Cantidades para una tarta de 26 cm de diámetro
Preparación: 25 min + 50 min para enfriar
Cocción: 75 min
Dificultad: 1



TORTA DEL DIABLO A LA ANTIGUA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar dos moldes con papel de hornear. • Disolver el chocolate al baño María. • Dejar enfriar. • Mezclar la leche y el zumo de limón y dejarlo aparte. • Juntar la harina, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar la mantequilla, el azúcar, el azúcar de caña y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina, el colorante y el chocolate, alternando con la mezcla de leche y zumo de limón. • Verter en los moldes y hornear durante 30-35 minutos, o hasta que al introducir un mondadientes en el centro de la tarta éste salga seco. • Dejar enfriar cinco minutos en el molde. • Volcar sobre una rejilla. • Eliminar el papel de hornear y dejar enfriar completamente. • Preparar la crema falsa y la glasa al chocolate. • Disponer una de las tartas sobre una fuente de servir y untar con la gelatina de frambuesas, seguida de una capa de crema falsa. • Cubrir con la segunda tarta y repartir la glasa de chocolate sobre la superficie y los bordes.
Crema falsa: montar la mantequilla con el azúcar, 1 dl de agua hirviendo y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Si el compuesto se cortara, seguir batiendo hasta que esté liso.
Glasa rica al chocolate: poner el azúcar y 2,5 dl de leche en una cazuela sobre un fuego bajo hasta que

- **300 g de harina blanca**
- **150 g de chocolate fondant**
- **2,5 dl de leche con una cucharada de zumo de limón**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **125 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **150 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de colorante alimentario rojo**
- **160 g de gelatina de frambuesas**
- **Sal**

Crema falsa

- **120 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**



hierva. • Dejar cocer durante un minuto, luego retirar del fuego. • Añadir el chocolate troceado y mezclar hasta que se disuelva. • Colocar de nuevo al fuego y llevarlo a ebullición, sin mezclar. • Retirar del fuego. • Añadir la mantequilla y la esencia de vainilla, sin mezclar, y sumergir la cazuela en otra cazuela mayor, llena de agua fría, durante cinco minutos. • Remover con una cuchara de madera durante 5-10 minutos, o hasta que la glasa empiece a ponerse opaca. • Añadir una cucharada de nata. • Dejar reposar 3-4 minutos, luego mezclar para controlar que tenga la consistencia deseada. • Si está demasiado espesa, agregar otra cucharada de nata.

Glasa rica al chocolate

- **400 g de azúcar refinado**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **250 g de chocolate fondant troceado**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 60 min
Cocción: 30-35 min
Dificultad: 2







ROSCÓN DE PERAS Y CHOCOLATE BLANCO



Precalentar el horno a 170 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Fundir el chocolate al baño María y dejar enfriar. • Mezclar 220 g de harina, la levadura y una pizca de sal. • Montar 120 g de mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. • Incorporar las yemas, amalgamando uno a uno. • Añadir el chocolate triturado toscamente y el compuesto a base de harina, alternándolo con la leche. • Montar las claras a punto de nieve. • Incorporarlas al compuesto. • Poner la mitad del compuesto en el molde, cubrir con las peras, coladas y cortadas en láminas (reservar el almíbar), y acabar de llenar el molde con la masa. • Hornear durante 45-55 minutos o hasta que, si le aplicamos un mondadientes al centro de la tarta, salga seco. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Preparar la glasa y distribuirla sobre el roscón.

Glasa: montar la mantequilla fundida, el azúcar y parte del almíbar de las peras hasta obtener una crema. • Deberá quedar una glasa más bien líquida.

- **230 g de harina blanca**
- **400 g de peras en almíbar**
- **120 g de chocolate blanco**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **130 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **3 huevos grandes**
- **1,2 dl de leche**
- **Sal**

Glasa

- **150 g de azúcar lustre**
- **2 cucharadas de mantequilla**

Cantidades para un roscón de 24 cm de diámetro
Preparación: 30 min
Cocción: 45-55 min
Dificultad: 1



ROSCÓN AL CALABACÍN



Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Mezclar 400 g de harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato, la canela y la sal. • Montar 180 g de mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina, alternando con la leche, el calabacín rallado finamente y las nueces trituradas. • Verter en el molde y hornear durante 55-65 minutos, o cuando, si se introduce un mondadientes en el centro de la tarta, éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Preparar la glasa y distribuirla sobre la tarta.

Glasa a la naranja: trabajar el azúcar con la esencia de vainilla y añadir la corteza de naranja rallada finamente y el zumo necesario para obtener una glasa líquida.

- **410 g de harina blanca**
- **300 g de calabacín**
- **100 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas y ½ de levadura en polvo**
- **1 cucharadita de canela**
- **190 g de mantequilla**
- **400 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **1,2 dl de leche**
- **120 g de nueces**
- **Sal**

Glasa a la naranja (opcional)

- **150 g de azúcar lustre**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **1 cucharada de corteza de naranja**
- **1-2 cucharadas de zumo de naranja fresco**

Cantidades para un roscón de 26 cm de diámetro
Preparación: 30 min
Cocción: 55-65 min
Dificultad: 1





ROSCÓN A LA LIMA



Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar y enharinar un molde de roscón. • Fundir el chocolate al baño María y dejar enfriar. • Mezclar 300 g de harina, la levadura y una pizca de sal. • Montar 250 g de mantequilla con el azúcar y la corteza de lima rallada finamente hasta obtener una crema. • Agregar las yemas, amalgamándolas una a una. • Añadir el chocolate y el compuesto a base de harina, alternando con la leche. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas al compuesto. • Verter en el molde y hornear durante 45-50 minutos o hasta cuando los bordes estén dorados. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Preparar la glasa, distribuirla sobre la tarta y espolvorear con rizos o virutas de chocolate blanco.

Glasa: montar la mantequilla fundida con el azúcar, 1-2 cucharadas de zumo de lima y la corteza rallada hasta obtener una crema, que debe constituir una glasa más bien líquida.

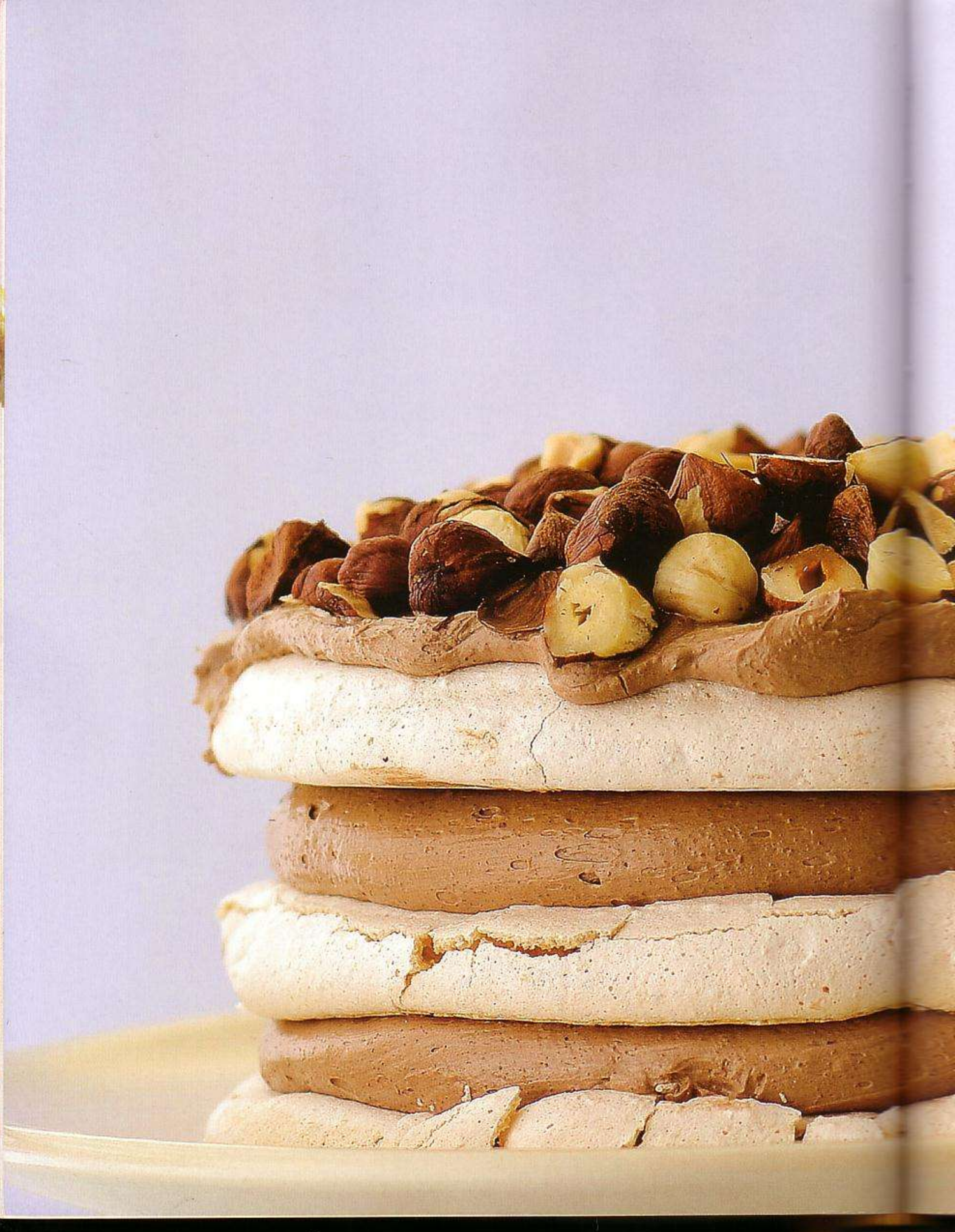
- **310 g de harina blanca**
- **1-2 cucharadas de corteza de lima**
- **150 g de chocolate blanco**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **260 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **3 huevos**
- **0,6 dl de leche**
- **120 g de chocolate blanco para decorar**
- **Sal**

Glasa

- **150 g de azúcar lustre**
- **1 cucharada de mantequilla**
- **1 lima**

Cantidades para un roscón de 24 cm de diámetro
Preparación: 30 min
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 1





TARTAS DE PISOS



TARTA CON DECORACIÓN DE HIGOS



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Fundir el chocolate triturado al baño María y dejar enfriar. • Mezclar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Añadir el compuesto a base de harina, alternándolo con el chocolate, la leche y el aceite. • Verter en el molde y hornear durante 50-60 minutos. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Desmoldar y dejar enfriar completamente. • Preparar el relleno. • Cortar horizontalmente la tarta en tres pisos. • Colocar un disco, a modo de base, en una fuente de servir y pintarlo con un poco de licor. • Luego aplicar una capa de mermelada y otra de relleno. • Cubrir con otro disco de tarta. • Repetir hasta agotar los ingredientes, terminando con una capa de tarta y otra de relleno. • Fundir el chocolate triturado al baño María y mezclar hasta obtener un compuesto liso. • Dibujar 25 tiras (5 x 12 cm) en una hoja de papel de hornear, darle la vuelta al papel. • Extender el chocolate sobre las tiras con la ayuda de una espátula. • Dejar enfriar. • Cortar las tiras de la altura de la tarta y colocarlas junto al borde, ligeramente superpuestas. • Decorar con los higos cortados en cuartos.

Relleno de chocolate: montar la mantequilla hasta obtener una crema. • Añadir gradualmente el cacao, el azúcar lustre y la esencia de vainilla. • Mezclar hasta obtener un compuesto liso.

- **300 g de harina blanca**
- **5-6 higos frescos**
- **275 g de chocolate fondant**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **250 g de mantequilla**
- **500 g de azúcar refinado**
- **4 huevos grandes**
- **1,25 dl de leche**
- **2 cucharadas de aceite de semillas**
- **1,2 dl de licor de naranja**
- **160 g de mermelada de albaricoque**
- **350 g de chocolate fondant**
- **Sal**

Relleno de chocolate

- **250 g de mantequilla**
- **50 g de cacao amargo**
- **50 g de azúcar lustre**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 60 min
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 2



TARTA DE YOGUR



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar dos moldes con papel de hornear. • Triturar toscamente el chocolate y fundirlo al baño María junto a la mantequilla; dejar enfriar. • Montar la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Incorporar los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Agregar el chocolate, añadir gradualmente el yogur, la harina, una pizca de sal y la levadura. • Verter en los moldes y hornear durante 30-40 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar. • Preparar una dosis de glasa.
• Cortar las tartas por la mitad horizontalmente.
• Colocar un disco sobre una fuente de servir y pintar la superficie con una capa de glasa.
• Superponer otro disco y repetir la operación.
• Una vez colocado el último disco, cubrir la superficie y los bordes con la glasa restante.

- **370 g de harina blanca**
- **1,2 dl de yogur**
- **180 g de chocolate fondant**
- **180 g de mantequilla**
- **350 g de azúcar moreno de caña**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **3 huevos grandes**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **6 dl de nata fresca**
- **3 cucharadas de azúcar lustre**
- **Sal**

Glasa al chocolate (ver receta base en la pág. 688)

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 45 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 2



TARTA CON CREMA A LA MENTA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde con papel de hornear. • Fundir el chocolate triturado al baño María y dejar enfriar. • Mezclar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta obtener una crema. • Agregar los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Incorporar gradualmente el compuesto a base de harina, alternándolo con la leche y el chocolate fundido. • Mezclar bien. • Verter en el molde y hornear unos 30-40 minutos. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. • Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Preparar el relleno a la menta y una dosis de glasa al chocolate. • Cortar la tarta por la mitad, horizontalmente, y aplicar una capa de relleno sobre el disco inferior. • Cubrir con la otra mitad y tapar la tarta con glasa al chocolate.
Relleno a la menta: montar la mantequilla y el azúcar lustre hasta obtener una crema. • Añadir la leche y el aroma de menta.

- **180 g de harina blanca**
- **120 g de chocolate fondant**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **1 cucharadita de bicarbonato**
- **120 g de mantequilla fundida**
- **200 g de azúcar refinado**
- **70 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **2 huevos grandes**
- **0,8 dl de leche**
- **1 pizca de sal**

Relleno a la menta

- **450 g de azúcar lustre**
- **120 g de mantequilla**
- **1 cucharada de leche**
- **½ cucharadita de aroma de menta**

Glasa al chocolate (ver receta base en la pág. 688)

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 60 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 2





TARTA SACHER



Precalentar el horno a 170 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Fundir el chocolate al baño María con el agua. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Agregar el chocolate e incorporar la harina. • Montar las claras a punto de nieve y mezclarlas con el compuesto. • Verter la pasta en el molde. • Hornear durante aproximadamente una hora, o hasta cuando, si introducimos un mondadientes en el centro de la tarta, salga seco. • Dejar enfriar en el molde. • Cortar la tarta por la mitad, horizontalmente, disponer un disco sobre una fuente de servir, aplicar una capa de mermelada, y cubrir con la otra mitad. • Preparar la glasa y untar la tarta.

Glasa: fundir la mantequilla y el chocolate al baño María. • Agregar el café, el azúcar lustre y la esencia de vainilla, mezclando hasta obtener una crema lisa.

- **100 g de harina blanca**
- **150 g de de chocolate fondant**
- **90 g de mantequilla**
- **100 de azúcar refinado**
- **5 huevos grandes**
- **100 g de mermelada de albaricoque**

Glasa

- **1 cucharada de mantequilla**
- **120 g de chocolate fondant semiamargo**
- **0,8 dl de café frío**
- **300 g de azúcar lustre**
- **1 cucharada de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min
Cocción: 60 min
Dificultad: 2



TARTA DE CEREZAS



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar dos moldes con papel de hornear. • Poner el chocolate, triturado toscamente, y 1,2 dl de agua en un cacito con el fondo grueso sobre fuego bajo y mezclar hasta obtener un compuesto liso. • Dejar enfriar. • Montar la mantequilla con el azúcar de caña hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, amalgamándolos de uno en uno. • Agregar la levadura y una pizca de sal. • Verter gradualmente el chocolate, la nata agria y la harina. • Pasar al molde y hornear durante 45-55 minutos, o hasta que al introducir un mondadientes en el centro de la tarta éste salga seco. • Dejar reposar unos minutos antes de volcar sobre sendas rejillas. • Retirar el papel de hornear y dejar enfriar completamente. • Cortar las dos tartas por la mitad, horizontalmente. • Mezclar la mermelada y el kirsch. • Montar la nata. • Colocar un disco sobre una fuente de servir. • Aplicar 1/3 de la mermelada al kirsch y 1/3 de la nata montada. • Repetir con los dos discos restantes. • Cubrir con el último disco. • Preparar la glasa y glasear la tarta. • Decorar con las cerezas escarchadas.

Glasa: fundir el chocolate, triturado toscamente, con la mantequilla al baño María. • Dejar entibiar.

- **250 g de harina blanca**
- **480 g de mermelada de cerezas**
- **150 g de chocolate fondant**
- **125 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar moreno de caña (claro)**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita y 1/2 de levadura en polvo**
- **1,25 dl de nata agria**
- **3 cucharaditas de kirsch o licor de cerezas**
- **5 dl de nata fresca**
- **Cerezas escarchadas**
- **Sal**

Glasa

- **250 g de chocolate fondant**
- **2 cucharadas de mantequilla**

Cantidades para una tarta de 20 cm de diámetro
Preparación: 40 min
Cocción: 45-55 min
Dificultad: 2



TARTA RELLENA DE TRUFAS DE CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar dos moldes de tarta con papel de hornear. • Mezclar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal. • Fundir el chocolate al baño María y dejar enfriar. • Montar la mantequilla y el azúcar con el queso hasta obtener una crema. • Añadir los huevos, amalgamándolos uno a uno. • Agregar el chocolate, la esencia de vainilla, el Grand Marnier y el compuesto a base de harina, alternando con 0,8 dl de agua. • Mezclar bien hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter en el molde y hornear durante 25-35 minutos, o hasta que al introducir un mondadientes en el centro de la tarta éste salga seco. • Dejar enfriar en el molde, luego desmoldar y dejar enfriar completamente. • Cortar las tartas a mitades horizontales. • Preparar el relleno. • Colocar un disco de tarta sobre una fuente de servir y aplicar una capa con 1/3 del relleno. • Cubrir con otro disco y otra capa de 1/3 de relleno. • Repetir el procedimiento y terminar con un disco de tarta. • Preparar la glasa y distribuirla por la superficie y los bordes. • Por último, preparar las trufas y decorar la tarta.

Relleno: fundir el chocolate y la nata al baño María. • Incorporar las yemas y trabajarlas con una espátula durante 2-3 minutos. • Dejar enfriar.

Glasa: fundir el chocolate al baño María y dejarlo enfriar. • Trabajar la mantequilla hasta obtener una crema, verterla en el cazo del chocolate y mezclar hasta obtener un compuesto brillante y liso.

- **300 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura en polvo**
- **1/2 cucharadita de bicarbonato**
- **60 g de chocolate fondant**
- **90 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar refinado**
- **90 g de queso fresco**
- **2 huevos grandes**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 cucharada de Grand Marnier**
- **Sal**

Relleno

- **250 g de chocolate fondant**
- **0,8 dl de nata fresca**
- **2 yemas de huevo**

Glasa

- **150 g de chocolate fondant**
- **150 g de mantequilla**



Trufas de chocolate: poner el chocolate, triturado toscamente, con la mantequilla y la nata al baño María. • Cuando esté casi disuelto, retirar del fuego y batir con una espátula hasta obtener un compuesto liso. • Agregar el Grand Marnier y el azúcar lustre. • Formar bolitas con la masa y disponerlas sobre un plato. • Tenerlas en el frigorífico hasta que estén consistentes.

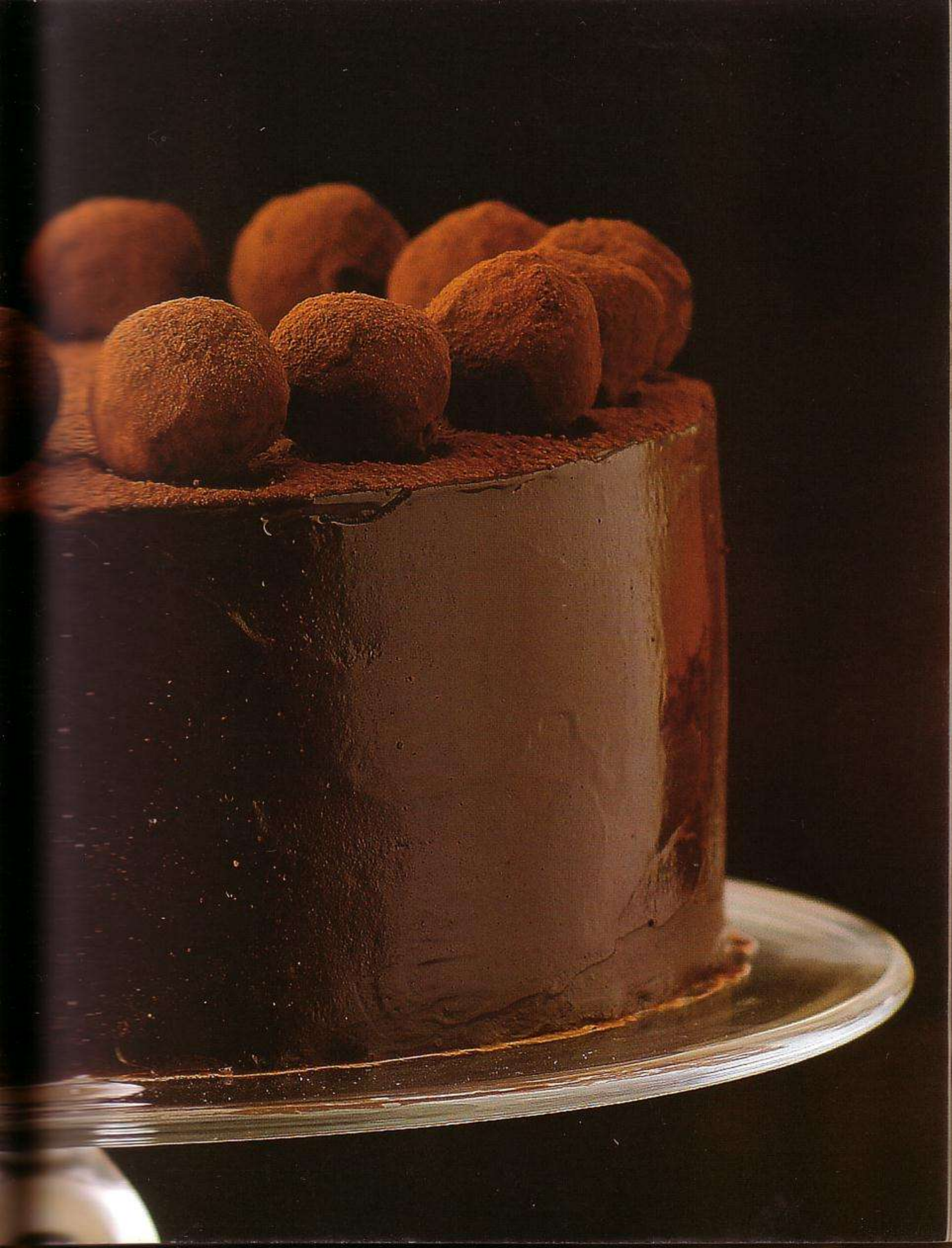
Trufas de chocolate

- **120 g de chocolate fondant**
- **3 cucharadas de nata fresca**
- **1 cucharada de mantequilla**
- **2 cucharadas de Grand Marnier**
- **50 g de azúcar lustre**
- **50 g de cacao amargo**

Cantidades para una tarta de 20 cm de diámetro
Preparación: 90 min
Cocción: 25-35 min
Dificultad: 3







TARTA RICA AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de cierre con papel de hornear. • Tamizar la harina, 70 g de cacao y la levadura en un recipiente amplio. • Montar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. • Añadir las yemas, de una en una. • Amalgamar gradualmente el compuesto a base de harina. • Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y pasarlas al compuesto. • Verterlo todo en el molde y hornearlo durante 40-45 minutos. • Abrir el molde y dejarlo enfriar completamente. • Preparar la glasa, meterla en una manga pastelera y decorar la superficie de la tarta. • Decorar los lados de la tarta con el chocolate restante cortado a láminas muy finas.

Glasa de crema al chocolate: fundir 170 g de chocolate triturado toscamente, la mantequilla y la leche condensada. • Mezclar bien.

- **330 g de harina blanca**
- **80 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **150 g de mantequilla**
- **2 huevos grandes**
- **Sal**

Glasa de crema al chocolate

- **340 g de chocolate fondant**
- **60 g de mantequilla**
- **1,2 dl de leche condensada azucarada**

Cantidades para una tarta de 20 cm de diámetro
Preparación: 20 min
Cocción: 40-45
Dificultad: 2

■ ■ ■ *Es una excelente tarta de cumpleaños para los amantes del chocolate, y un sabroso broche de oro para una cena especial.*



TARTA GLASEADA A LA CREMA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Mezclar la harina, cacao, levadura, bicarbonato y una pizca de sal. • Añadir el azúcar, luego la mantequilla, la leche, el huevo y la esencia de vainilla. • Mezclar bien. • Verter en el molde y hornear 40-50 minutos. • Dejar enfriar. • Preparar la crema al chocolate y la glasa. • Cortar horizontalmente la tarta por la mitad. • Colocar un disco de tarta en una fuente, aplicar la crema al chocolate y luego un segundo disco de bizcocho. • Preparar la glasa y distribuirla sobre la tarta.

Crema al chocolate: mezclar el azúcar, el cacao y la fécula en una cazuela, luego añadir la nata. • Cocer a fuego medio, mezclando continuamente, hasta que rompa a hervir. • Seguir removiendo durante un minuto, luego retirar del fuego. • Agregar la mantequilla y la esencia de vainilla. • Tapar con film transparente (al contacto con la crema) y dejar enfriar completamente.

Glasa: calentar dos cucharadas de agua y la mantequilla en una cazuela hasta que hiervan. • Retirar del fuego y agregar el cacao. • Añadir el azúcar lustre y la esencia de vainilla, mezclando hasta obtener una glasa lisa. • Dejar enfriar completamente.

- **150 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita de levadura**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **200 g de azúcar refinado**
- **6 cucharadas de mantequilla**
- **2,5 dl de leche**
- **1 huevo grande**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Sal**

Crema al chocolate

- **100 g de azúcar refinado**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharadas de fécula**
- **3,7 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de mantequilla**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Glasa

- **1 cucharada de mantequilla**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **100 g de azúcar lustre**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 40 min
Cocción: 40-50 min
Dificultad: 2





BRAZO DE GITANO A LA NARANJA



Precalentar el horno a 180 °C. • Engrasar un molde (35 x 26 cm) y forrarlo con papel de hornear. • Fundir el chocolate al baño María y dejarlo enfriar. • Trabajar el azúcar y las yemas hasta obtener un compuesto claro y cremoso. • Añadir gradualmente el chocolate fundido. • Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal e incorporarlas al compuesto. • Verter en un molde y hornear durante 20 minutos. • Dejar enfriar en el molde durante cinco minutos. • Volcar sobre un trapo. • Retirar el papel de hornear y eliminar los bordes crujientes. • Enrollar a lo largo con la ayuda del trapo. • Colocar sobre una rejilla y dejar enfriar. • Desenrollar. • Preparar el relleno y aplicarlo sobre el bizcocho. • Enrollar de nuevo y espolvorear con cacao.

Relleno a la naranja: montar la nata con el azúcar lustre, el cacao y el licor de naranja.

- **220 g de chocolate fondant**
- **250 g de azúcar refinado**
- **8 huevos grandes**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **Sal**

Relleno a la naranja

- **3,7 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **2 cucharadas de licor de naranja**

Cantidades para un brazo de 26 cm
Preparación: 30 min
Cocción: 20 min
Dificultad: 2



TARTA GLASEADA A LA ALMENDRA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar dos moldes con papel de hornear. • Trabajar las yemas y el azúcar hasta obtener un compuesto claro y cremoso. • Agregar, poco a poco, la mantequilla fundida, las nueces y las almendras trituradas finamente, la harina, la esencia de vainilla y el aroma de almendra. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas al compuesto. • Verter en los moldes y hornear durante 45-50 minutos. • Dejar enfriar. • Preparar el sirope. • Colocar las dos tartas en sendas fuentes de bordes altos y verter el sirope caliente encima. • Dejar reposar hasta que lo hayan absorbido. • Preparar la glasa y aplicar una capa sobre una de las tortas con 1/3 del compuesto. • Cubrir con la segunda torta y glasear la superficie y los lados con el resto de la glasa. • Decorar con las virutas de chocolate.

Sirope: llevar a ebullición 3,7 dl de agua y el azúcar en una cazuela a fuego medio y cocer durante 20 minutos. • Retirar del fuego y agregar el kirsch.

Glasa al chocolate blanco: batir las yemas hasta que estén claras. • Disolver el azúcar en 1,5 dl de agua en una cazuela a fuego medio. • Hervir hasta que, si vertemos una cucharada del sirope en un recipiente con agua fría, forme una bolita dura. • Verter el compuesto en el recipiente con las yemas y seguir removiendo hasta que esté frío. • Añadir la mantequilla, alternando con el chocolate triturado toscamente, y seguir mezclando hasta obtener un compuesto denso y liso.

- **50 g de harina blanca**
- **10 huevos grandes**
- **300 g de azúcar refinado**
- **300 g de mantequilla**
- **300 g de nueces**
- **300 g de almendras**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1/2 cucharadita de aroma de almendra**

Sirope

- **150 g de azúcar refinado**
- **0,6 dl de kirsch**

Glasa al chocolate blanco

- **8 yemas de huevo**
- **350 g de azúcar refinado**
- **550 g de mantequilla**
- **300 g de chocolate blanco**
- **1/2 cucharadita de aroma de almendra**
- **350 g de virutas de chocolate blanco**

Cantidades para una torta de 24 cm de diámetro
Preparación: 90 min
Cocción: 45-50 min
Dificultad: 2



TARTA CON RELLENO DE AVELLANAS



Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Fundir el chocolate, desmenuzado toscamente, al baño María. • Mezclar la harina, la levadura y una pizca de sal. • Trabajar las yemas con el azúcar y el aroma de almendras hasta obtener un compuesto claro y cremoso. • Añadir gradualmente el compuesto a base de harina, alternando con el chocolate y la nata, hasta obtener un compuesto homogéneo. • Montar las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente. • Verter en el molde. • Meterlo en el horno, todavía frío, calentarlo a 200 °C y hornearlo durante 25 minutos. • Baje el horno a 150 °C y déjelo otros 15 minutos • Dejar enfriar en el molde. • Despegar la tarta de los bordes, volcar la tarta sobre una rejilla y dejar enfriar completamente. • Cortar la tarta horizontalmente en tres discos. • Preparar el relleno y distribuir una capa sobre uno de los discos. • Cubrir el segundo disco con una capa de relleno. • Repetir la operación y distribuir el resto del relleno sobre la superficie y los bordes de la tarta. • Espolvorear con el cacao y decorar con las frambuesas.

Relleno: llevar la nata a ebullición. • Retirar del fuego y añadir la crema de avellanas. • Mezclar delicadamente hasta obtener un compuesto homogéneo. • Agregar la mantequilla fundida y mezclar. • Mantener 30 minutos en la nevera.

- **200 g de harina blanca**
- **120 g de chocolate fondant**
- **1 cucharadita y 1/2 de levadura en polvo**
- **3 huevos grandes**
- **70 g de azúcar refinado**
- **1/2 cucharadita de aroma de almendra**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **40 g de cacao amargo**
- **Una cestita de frambuesas**
- **Sal**

Relleno

- **2,5 dl de nata fresca**
- **350 g de crema de avellanas**
- **90 g de mantequilla**

Cantidades para una tarta de 20 cm de diámetro
Preparación: 45 min
Cocción: 25 min
Dificultad: 2





TARTA GOLOSA



Precalentar el horno a 190 °C. • Forrar dos moldes con papel de hornear. • Trabajar los huevos y el azúcar hasta obtener un compuesto espumoso. • Mezclar la harina, la fécula, el cacao y la esencia de vainilla, e incorporar delicadamente el compuesto de huevos y azúcar. • Añadir la mantequilla fundida. • Verter el compuesto en el molde. • Hornear durante 35-40 minutos. • Dejar enfriar durante 15 minutos y volcar sobre dos rejillas para enfriarlas totalmente. • Preparar el sirope. • Cortar la tarta por la mitad, horizontalmente, y empaparla con sirope. • Preparar la mousse de chocolate. • Aplicar una capa sobre uno de los discos, cubrir con el otro disco y distribuir el resto de la mousse sobre la superficie y los lados. • Cortar la segunda torta a daditos y decorar la torta pegándolos a la superficie. • Decorar con las frambuesas y las moras y espolvorear con el azúcar lustre.

Sirope al ron: llevar el azúcar a ebullición con una cucharada de agua. • Hervir ligeramente hasta que el azúcar esté disuelto. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Añadir el ron.

Mousse de chocolate: fundir el chocolate con leche al baño María, añadir una pizca de sal y la esencia de vainilla. • Dejar enfriar. • Trabajar las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. • Montar las claras a punto de nieve y mezclarlas delicadamente con las yemas. • Incorporar el chocolate fundido. • Dejar enfriar en el frigorífico durante cuatro horas.

- **100 g de harina blanca**
- **6 huevos grandes**
- **150 g de azúcar refinado**
- **50 g de fécula**
- **50 g de cacao amargo**
- **½ cucharadita de esencia de vainilla**
- **80 g de mantequilla fundida**
- **200 g de frambuesas**
- **200 g de moras**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **50 g de azúcar lustre**

Sirope al ron

- **50 g de azúcar refinado**
- **0,6 dl de ron**

Mousse de chocolate

- **250 g de chocolate fondant**
- **5 dl de leche**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **4 huevos**
- **50 g de azúcar refinado**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 90 min + 4 horas para enfriar
Cocción: 35-40 min
Dificultad: 2



TARTA CON MOUSSE DE CHOCOLATE Y NUECES



Calentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Mezclar la harina, el azúcar, el cacao, la levadura y una pizca de sal. • Hacer un volcán e incorporar el café tibio, el aceite, la esencia de vainilla y el huevo, hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter en el molde y hornear durante 40-45 minutos. • Dejar enfriar la tarta en la nevera, luego desmoldarla y cortarla por la mitad horizontalmente. • Preparar la mousse y la crema ganache. • Volver a colocar uno de los discos en el molde ajustable y aplicar una capa con 1/3 de la mousse. • Superponer otro disco y cubrirlo con el resto de la mousse. • Mantener un día entero en el frigorífico. • Cuando la mousse esté sólida, sacar la tarta del molde y pegar las nueces troceadas en los bordes. • Cubrir la superficie con crema ganache.

Mousse de chocolate: fundir el chocolate y la mantequilla al baño María, agregar una pizca de sal y la esencia de vainilla. • Batir las yemas hasta que estén espumosas. • Montar las claras a punto de nieve, añadiendo gradualmente el azúcar según vayan montando. • Incorporar el chocolate fundido. • Montar la nata a punto de nieve e incorporarla al compuesto.

■ ■ ■ *Esta tarta de chocolate con mousse y crema ganache es perfecta como tarta de cumpleaños y para ocasiones especiales.*

- **250 g de harina blanca**
- **200 g de azúcar refinado**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **2,5 dl de café fuerte**
- **0,9 dl de aceite de semillas**
- **1 cucharada de esencia de vainilla**
- **1 huevo**
- **200 g de nueces**
- **Sal**

Mousse de chocolate

- **500 g de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **8 huevos grandes**
- **4 cucharadas de azúcar refinado**
- **3,7 dl de nata fresca**
- **1 pizca de sal**

Crema ganache (ver receta base en la pág. 686)

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 60 min + 24 horas en el frigorífico
Cocción: 40-45 min
Dificultad: 2


FÉ
SUCR
FA

BRAZO DE GITANO DE CAFÉ



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde (35 x 26 cm) con papel de hornear. • Tamizar la harina, tres cucharadas de cacao y la levadura en un cazo. • Montar las yemas y el azúcar hasta obtener una crema. • En otro recipiente, montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y añadir un tercio al compuesto de huevo y azúcar. • Incorporar los ingredientes, alternándolos con el café disuelto en dos cucharadas de leche, y añadir las claras montadas restantes. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 13-15 minutos. • Mientras la torta esté en el horno, espolvorear azúcar lustre sobre un paño. • Volcar la torta sobre el paño. • Retirar el papel de hornear y eliminar los bordes crujientes. • Enrollar el bizcocho de lado, a lo largo, ayudándose con el paño. • Dejarlo enfriar. • Preparar el relleno. • Desenrollar la masa y cubrirla con una capa de relleno. • Enrollarlo nuevamente y espolvorearlo con el resto del cacao.

Relleno: montar la nata con el café, disuelto en una cucharada de agua hirviendo. • Agregar el chocolate triturado toscamente. • Mezclar bien.

- **80 g de harina blanca**
- **5 cucharaditas de levadura en polvo**
- **3 huevos grandes**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de café soluble**
- **2 cucharadas de leche**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **Sal**

Relleno

- **2,5 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de café soluble**
- **60 g de chocolate blanco**

Cantidades para un brazo de 26 cm
Preparación: 30 min
Cocción: 13-15 min
Dificultad: 2





BRAZO DE GITANO CON FRAMBUESAS



Precalentar el horno a 190 °C. • Forrar un molde de 38 x 26 cm con papel de hornear. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor, luego dejarlo enfriar. • Tamizar la harina, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente de tamaño medio. • Trabajar los huevos y el azúcar en un recipiente amplio con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema densa y clara. • Agregar la vainilla. • Incorporar los ingredientes secos, alternándolos con dos cucharadas de agua, y añadir finalmente el chocolate. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 15-20 minutos, o hasta que la masa esté elástica al tacto. • Dejarlo enfriar. • Preparar la crema chantillí y distribuirla uniformemente, dejando un margen de 2,5 cm en los bordes. • Repartir las frambuesas, enrollar la tarta y espolvorearla con azúcar lustre.

Crema chantillí: montar la nata a punto de nieve con el azúcar y la vainilla utilizando una batidora eléctrica a alta velocidad.

- **75 g de harina blanca**
- **500 g de frambuesas**
- **125 g de chocolate blanco**
- **1/2 cucharadita de levadura en polvo**
- **1/2 cucharadita de bicarbonato**
- **4 huevos grandes**
- **150 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **Sal**

Crema chantillí

- **2,5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **1/2 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para un brazo de gitano de 26 cm
Preparación: 30 min
Cocción: 15-20 min
Dificultad: 1



TARTA A LA CREMA DE MANTEQUILLA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde con papel de hornear. • Fundir la mantequilla en una cacerola. • Trabajar los huevos enteros con el azúcar hasta obtener un compuesto cremoso. • Montar las claras a punto de nieve. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 25-30 minutos. • Dejar enfriar. • Preparar el sirope, la crema de mantequilla y una dosis de crema ganache. • Cortar la tarta, horizontalmente, en tres partes. • Colocar un disco sobre una fuente de servir y verter 1/3 de sirope. • Aplicar una capa de crema de mantequilla y 1/3 de crema ganache. • Cubrir con el otro disco, verter 1/3 del sirope y aplicar 1/3 de la crema ganache. • Culminar con el último disco, y empaparlo con el resto del sirope. • Aplicar una capa sobre la superficie y los bordes con el resto del ganache y espolvorearla con el cacao antes de que se consolide. • Mantener una hora en el frigorífico, antes de servirla.

Crema de mantequilla: fundir 0,6 dl de agua y el azúcar en una cazuela a fuego medio. • Batir las yemas hasta que estén espumosas y añadir el sirope caliente. • Cocer al baño María hasta que la crema forme un velo sobre la cuchara. • Dejar enfriar el compuesto sumergiendo el cacito en hielo. • Montar la mantequilla hasta que quede como crema y añadirla al compuesto mezclando hasta que esté cremoso.

Sirope: llevar a ebullición el azúcar y 1,2 dl de agua, dejar enfriar y añadir luego el ron.

- **50 g de harina blanca**
- **6 g de mantequilla**
- **5 huevos + 5 claras**
- **200 g de azúcar refinado**
- **130 g de almendras**
- **2 cucharadas de cacao amargo**
- **Sal**

Crema ganache (ver receta base en la pág. 686)

Crema de mantequilla

- **75 g de azúcar refinado**
- **2 yemas de huevo**
- **125 g de mantequilla**

Sirope

- **100 g de azúcar refinado**
- **0,6 dl de ron**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 90 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 2



TARTA VIENESA



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde ajustable con papel de hornear. • Mezclar las nueces molidas, la harina, la levadura y una pizca de sal. • Montar la mantequilla con la mitad del azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema. • Agregar las yemas, de una en una. • Montar las claras a punto de nieve, agregando el resto del azúcar (2-3 cucharadas a la vez) cuando empiecen a montar. • Incorporar la mitad de las claras y luego agregarlo todo al compuesto de nueces. • Incorporar el resto de las claras de huevo montadas. • Verter el compuesto en el molde y hornear durante 50-60 minutos. • Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos, desmoldar luego y dejarlo enfriar sobre una rejilla. • Cortarlo por la mitad, horizontalmente. • Colocar un disco de pasta sobre una fuente de servir y distribuir la mermelada sobre la superficie. • Cubrir con el disco restante. • Preparar la glasa y aplicarla sobre la superficie, dejándola escurrir por los bordes.

Glasa al chocolate: fundir el chocolate al baño María. • Retirar del fuego y añadir la mantequilla. • Según el gusto, se puede añadir también la nata. • La glasa tiene que ser brillante.

- **50 g de harina blanca**
- **220 g de nueces**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **250 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **5 huevos grandes**
- **160 g de mermelada de naranja**
- **Sal**

Glasa al chocolate

- **150 g de chocolate fondant**
- **120 g de mantequilla**
- **2 cucharadas de nata fresca (opcional)**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 35 min
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 1



TARTA BLANDA CON LIMÓN Y KIWI



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 26 cm de diámetro con papel de hornear. • Montar las claras a punto de nieve. • Agregar las yemas y el azúcar hasta obtener un compuesto claro y denso. • Agregar el resto de los ingredientes. • Hornear durante 15-20 minutos. • Volcar la tarta sobre una rejilla y dejar enfriar. • Preparar la mousse y la decoración de limón. • Colocar la tarta en un molde ajustable después de haber eliminado la costra superior. • Distribuir primero la mousse y luego la decoración. • Reservar en el frigorífico un mínimo de seis horas, o hasta que la decoración haya solidificado. • Decorar la superficie con láminas de kiwi antes de servir.

Mousse al chocolate blanco: disolver el chocolate triturado al baño María. • Dejar enfriar. • Montar el mascarpone y el azúcar hasta obtener una crema y amalgamar con el chocolate fundido. • Poner el zumo de naranja en un cazo a fuego medio-bajo y calentar. • Añadir la gelatina y mezclar bien hasta que esté disuelta. • Dejar enfriar durante 30 minutos. • Incorporar el zumo de naranja al compuesto a base de mascarpone. • Montar la nata y amalgamarla al compuesto.

Decoración al limón: poner el zumo de limón y el azúcar en una cazuela a llama baja y mezclar hasta que el azúcar esté disuelto. • Retirar del fuego y añadir la gelatina. • Mezclar hasta que esté ligada y dejar enfriar.

- **120 g de harina blanca**
- **4 huevos grandes**
- **120 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **1 cucharadita y ½ de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**

Mousse al chocolate blanco

- **180 g de chocolate blanco**
- **180 g de mascarpone**
- **60 g de azúcar refinado**
- **0,8 dl de zumo de naranja**
- **2 hojas de gelatina**
- **3,7 dl de nata fresca**

Decoración al limón

- **1,2 dl de zumo de limón**
- **60 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de gelatina en polvo**
- **3-4 kiwis**

Cantidades para una tarta de 26 cm de diámetro
Preparación: 60 min
Cocción: 15-20 min
+ 6 horas para enfriar
Dificultad: 2



TARTA DE CHOCOLATE Y RICOTTA



Precalentar el horno a 190 °C. • Forrar dos moldes de 24 cm de diámetro con papel de hornear. • En un cazo, mezclar las almendras trituradas finamente, la harina, el cacao, la levadura y una pizca de sal. • Montar las yemas con 200 g de azúcar, la esencia de vainilla y la esencia de almendra. • Añadir el compuesto a base de harina, alternándolo con la leche. • Montar las claras a punto de nieve, con el resto del azúcar, y ligar con el compuesto. • Verterlo en los moldes y hornear durante 20-25 minutos. • Dejar enfriar completamente. • Cortar las tartas por la mitad, horizontalmente. • Preparar el relleno y aplicar 1/3 sobre un disco de la tarta. • Cubrir con el otro disco y seguir aplicando relleno al resto de los discos. • Preparar la crema al chocolate y untarla sobre la superficie de la tarta. • Espolvorear con azúcar lustre. • Se puede decorar con virutas de chocolate fondant.

Relleno a la ricotta: montar la nata en un recipiente. • En otro, trabajar la ricotta y el azúcar lustre, con la corteza de naranja triturada. • Agregar la nata montada.

Crema al chocolate: montar la nata con el azúcar lustre, el cacao y la esencia de vainilla.

- **100 g de harina blanca**
- **220 g de almendras**
- **100 g de cacao amargo**
- **1 cucharadita y $^1/_2$ de levadura en polvo**
- **8 huevos grandes**
- **300 g de azúcar refinado**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**
- **1,2 dl de leche**
- **50 g de azúcar lustre**
- **Virutas de chocolate fondant (opcional)**
- **Sal**

Relleno de ricotta

- **500 g de ricotta**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **80 g de azúcar refinado**
- **50 g de naranja confitada**

Crema al chocolate

- **80 g de cacao amargo**
- **5 dl de nata fresca**
- **100 g de azúcar lustre**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 50 min
Cocción: 20-25 min
Dificultad: 2



DELICIAS AL CAFÉ Y AVELLANAS



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 26 cm de diámetro con papel de hornear. • Montar las claras a punto de nieve. • Añadir las yemas y el azúcar hasta obtener un compuesto claro y denso. • Incorporar el resto de ingredientes, salvo las avellanas. • Hornear durante 15-20 minutos. • Volcar la tarta sobre una rejilla y dejarla enfriar. • Cortar la tarta en dos estratos horizontales. • Preparar la crema al café y distribuir 1/4 sobre uno de los pisos. • Cubrir con otra capa y repartir el resto de la crema entre la superficie y los lados. • Decorar los bordes de la tarta con las avellanas desmenuzadas. • Preparar las trufas y disponerlas sobre la superficie, espolvoreando con un poco de cacao.

Crema al café: poner el chocolate y la nata al baño María, mezclando hasta que el chocolate esté disuelto. • Montar la mantequilla hasta obtener una crema, y agregar gradualmente el azúcar lustre. • Añadir el chocolate y el café soluble disuelto en una cucharada de agua.

Trufas al café: poner el chocolate y la nata al baño María, mezclando hasta que el chocolate esté disuelto. • Dejar enfriar. • Disolver el café soluble en el licor al café y añadirlo al chocolate fundido. • Tener aproximadamente una hora en el frigorífico. • Formar bolitas (unas 12) con una cucharita y disponerlas sobre una fuente. • Poner de nuevo en el frigorífico hasta que se endurezcan.

- **120 g de harina blanca**
- **120 g de avellanas tostadas**
- **4 huevos grandes**
- **120 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de vainilla**
- **1 cucharadita y 1/2 de levadura en polvo**
- **1/2 cucharadita de bicarbonato**
- **1 cucharada de cacao amargo**

Trufas al café

- **2 cucharaditas de café soluble**
- **1 cucharadita de licor al café**
- **120 g de chocolate fondant**
- **3 cucharadas de nata fresca**

Crema al café

- **1 cucharadita de café soluble**
- **300 g de chocolate blanco**
- **1,8 dl de nata fresca**
- **400 g de mantequilla**
- **150 g de azúcar lustre**

Cantidades para una tarta de 26 cm de diámetro
Preparación: 60 min + 60 min para enfriar
Cocción: 15 min
Dificultad: 2



DACQUOISE DE AVELLANAS



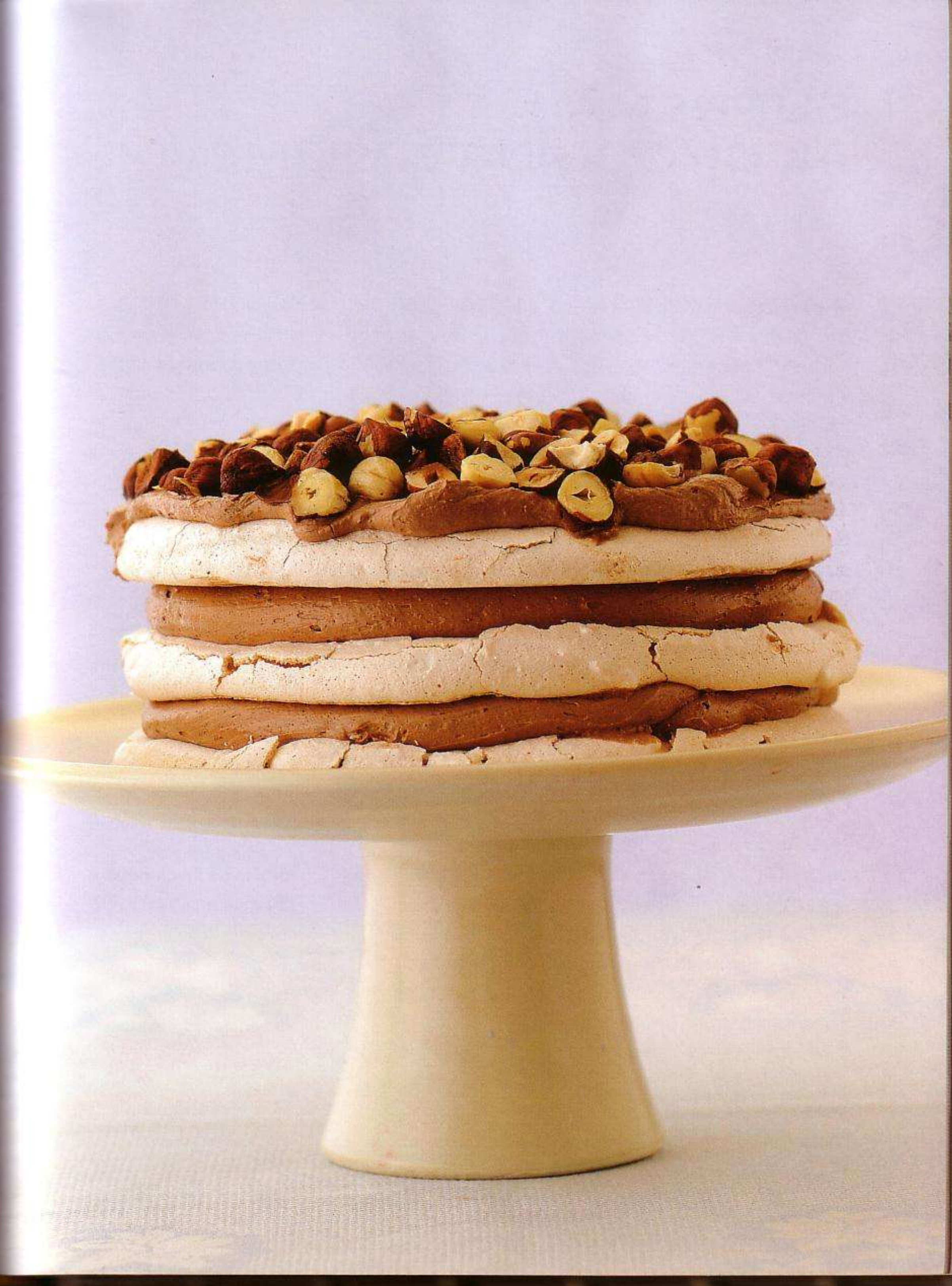
Precalentar el horno a 150 °C. • Poner tres discos de papel de hornear de 24 cm de diámetro sobre dos bandejas de horno. • Montar las claras a punto de nieve y el azúcar, amalgamar las avellanas y la fécula. • Poner la pasta en una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm y hacer un espiral de merengue (partiendo del centro) sobre cada uno de los discos de papel de hornear, dejando un borde de 1,5 cm. • Nivelar el merengue y hornearlo durante unos 90 minutos. • Dejar enfriar durante 10 minutos, luego volcar sobre una rejilla. • Retirar el papel de hornear y dejar enfriar completamente. • Preparar el relleno. • Disponer un estrato de merengue sobre una fuente y aplicarle 1/3 del relleno. • Repetir dos veces el procedimiento, terminando con el relleno. • Decorar la superficie con las avellanas desmenuzadas toscamente.
Relleno al chocolate: disolver el chocolate al baño María y dejarlo enfriar. • Trabajar las yemas hasta que estén claras. • Poner el azúcar y 1,2 dl de agua en una cazuela a fuego medio-bajo y mezclar hasta que se haya disuelto el azúcar. • Dejar hervir unos minutos, retirar del fuego y amalgamarlo con las yemas. • Montar la mantequilla hasta obtener una crema e incorporar, poco a poco, el chocolate y la esencia de vainilla, sin parar de remover hasta que el compuesto esté blando y sea fácil de aplicar.

- **220 g de avellanas trituradas finamente**
- **6 claras de huevo**
- **300 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de fécula**
- **Avellanas tostadas para decorar**

Relleno al chocolate

- **250 g de chocolate fondant**
- **6 yemas de huevo**
- **200 g de azúcar refinado**
- **200 g de mantequilla**
- **2 cucharaditas de esencia de vainilla**

Cantidades para una tarta de 20 cm de diámetro
Preparación: 60 min
Cocción: 90 min
Dificultad: 2



SUPREMA AL CHOCOLATE Y LIMÓN



Merengue: precalentar el horno a 120 °C. • Cortar tres discos (24 cm de diámetro) de papel de hornear y ponerlos sobre dos bandejas de horno. • Montar las claras a punto de nieve. • Añadir el azúcar. • Dividir el merengue en tres partes iguales y repartirla sobre los discos. • Meter en el horno y cocer durante 60-70 minutos. • Apagar el horno y dejar enfriar el merengue en su interior, con la puerta abierta.

Genoise al chocolate: precalentar el horno a 190 °C. • Forrar un molde hondo con papel de hornear. • Tamizar la harina, la fécula y el cacao en un cazo. • Meter los huevos y el azúcar en una cazuela al baño María y batir con una espátula hasta que se haya disuelto el azúcar. • Mezclar con una batidora hasta que enfríe. • El volumen del compuesto debe duplicarse o triplicarse. • Seguir mezclando a mano. • Añadir gradualmente los ingredientes tamizados, mezclando atentamente. • Poner parte del compuesto en un cazo pequeño e incorporar la mantequilla fundida y la esencia de vainilla, luego añadir el resto del compuesto. • Batiendo rápidamente, verter el compuesto en el molde y nivelarla con una espátula. • Hornear durante 20-30 minutos, o hasta cuando la superficie se haya dorado y esté esponjosa al tacto y, al introducir un mondadientes en el centro de la tarta, éste salga seco. • Dejar enfriar durante algunos minutos en el molde. • Volcar luego sobre una rejilla. • Retirar el papel de hornear y dejar enfriar completamente.

Merengue
- **4 claras de huevo**
- **200 g de azúcar refinado**

Genoise al chocolate
- **100 g de harina blanca**
- **100 g de fécula**
- **50 g de cacao amargo**
- **6 huevos grandes**
- **150 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **90 g de mantequilla fundida**

Crema al limón
- **3 huevos grandes**
- **100 g de azúcar refinado**
- **3 cucharaditas de corteza de limón rallada**
- **120 g de mantequilla**

Sirope
- **100 g de azúcar refinado**
- **4 cucharadas de zumo de limón**



• Cuando esté fría, cortarla en tres discos horizontales.

Crema al limón: con una espátula, mezclar los huevos, el azúcar, la corteza y el zumo de limón. • Poner al fuego, a llama baja. • Agregar la mantequilla, poco a poco. • Cocer lentamente, mezclando sin parar, durante unos 10 minutos. • Dejar enfriar en el frigorífico.

Sirope: poner el azúcar, el zumo de limón y dos cucharadas de agua en una cazuela a fuego medio-bajo y mezclar hasta que el azúcar esté disuelto. • Dejar enfriar.

Decoración: Colocar un disco de genoise en una fuente de servir, cubrir con una capa de crema al limón, superponer un disco de merengue, verter el sirope y cubrir con otra capa de crema al limón. • Repetir el procedimiento, acabando con un disco de genoise. • Montar la nata, el azúcar lustre y la esencia de vainilla y aplicarla sobre la tarta. • Decorar la superficie y los bordes de la suprema con las láminas de almendra.

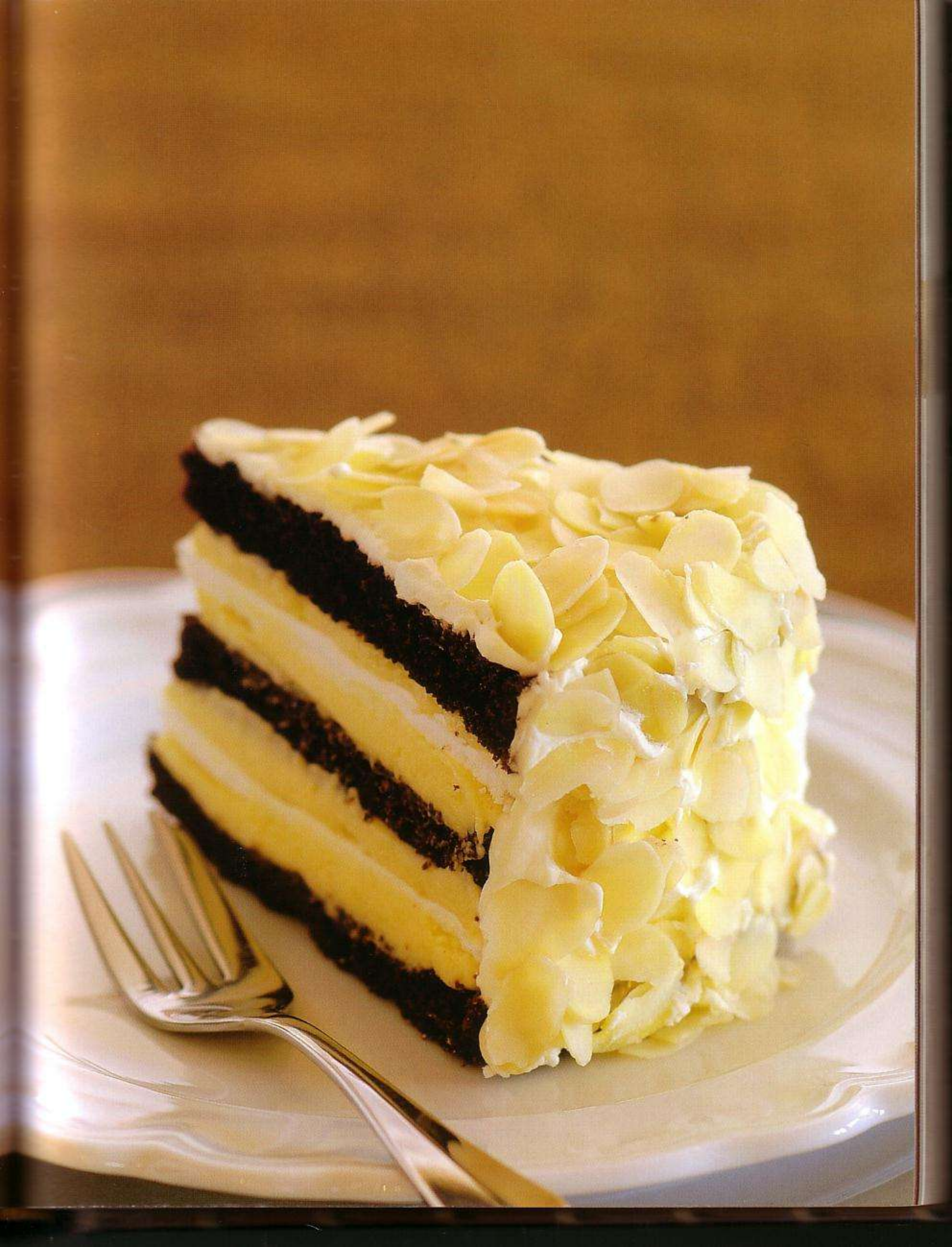
Decoración

- **2,5 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de azúcar lustre**
- **$^{1}/_{2}$ cucharada de esencia de vainilla**
- **50 g de almendras laminadas**

Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: 2 horas
Cocción: unas 3 horas + 60 min para enfriar
Dificultad: 2







TARTA DE NARANJA Y CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Cubrir el fondo de un molde ajustable con papel de hornear. • Trabajar las yemas con 4 cucharadas de agua hasta que estén claras. • Añadir 2/3 del azúcar, la corteza y el zumo del limón. • Montar las claras a punto de nieve, agregando el azúcar en cuanto empiecen a subir, y agregar al compuesto. • Tamizar la harina con el cacao y añadir la levadura. • Verter en el molde. • Hornear durante 35-40 minutos, o hasta cuando, introduciendo un mondadientes en el centro de la tarta, éste salga seco. • Sacar del horno, dejar enfriar en el molde algunos minutos, volcar luego sobre una rejilla. • Dejarlo enfriar, y cortarlo por la mitad, horizontalmente. • Verter el licor a la naranja sobre los discos de tarta. • Preparar el relleno. • Colocar un disco sobre una fuente de servir y el anillo ajustable del molde alrededor. • Aplicar el relleno y cubrir con el segundo disco. • Mantener un mínimo de tres horas en el frigorífico, o hasta que la tarta haya endurecido. • Separar los bordes del molde. • Calentar la gelatina de albaricoque a fuego bajo, y aplicarla sobre la tarta. • Disponer las almendras. • Preparar la guarnición a la naranja y verterla sobre la tarta. • Decorar con las estrellas de carambola y las cerezas escarchadas.
Relleno: trabajar las yemas con la corteza de naranja y el azúcar hasta obtener un compuesto claro. • Sumergir la gelatina en el zumo de naranja y de limón. • Dejar ablandar durante tres minutos, luego calentar a fuego bajo hasta que empiece a

- **150 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **4 huevos grandes**
- **200 g de azúcar refinado**
- **El zumo de $^{1}/_{2}$ limón**
- **La corteza de $^{1}/_{2}$ limón, rallada finamente**
- **1 cucharadita y $^{1}/_{2}$ de levadura en polvo**
- **2 cucharadas de licor de naranja**
- **3 cucharadas de gelatina de albaricoque**
- **80 g de almendras desmenuzadas**

Relleno

- **4 yemas de huevo**
- **La corteza de una naranja, rallada finamente**
- **120 g de azúcar refinado**
- **2 hojas de gelatina**
- **El zumo de 3 naranjas**
- **1 cucharada de zumo de limón**
- **2 dl de nata**

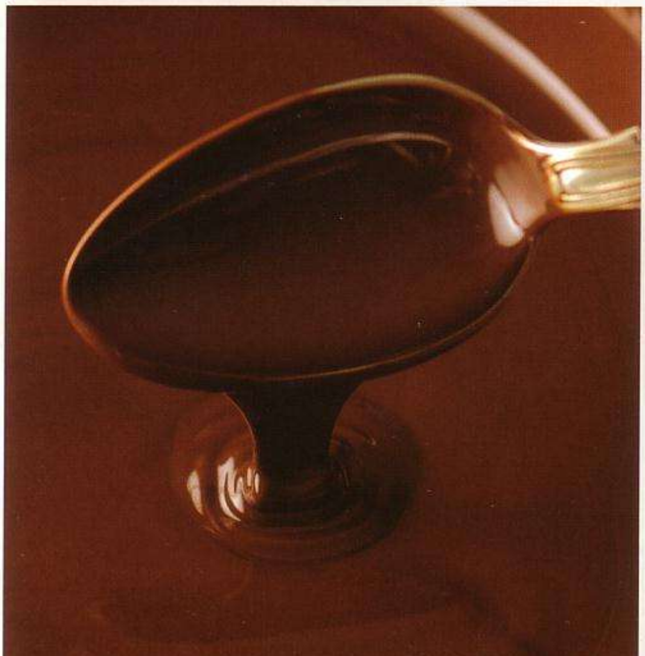


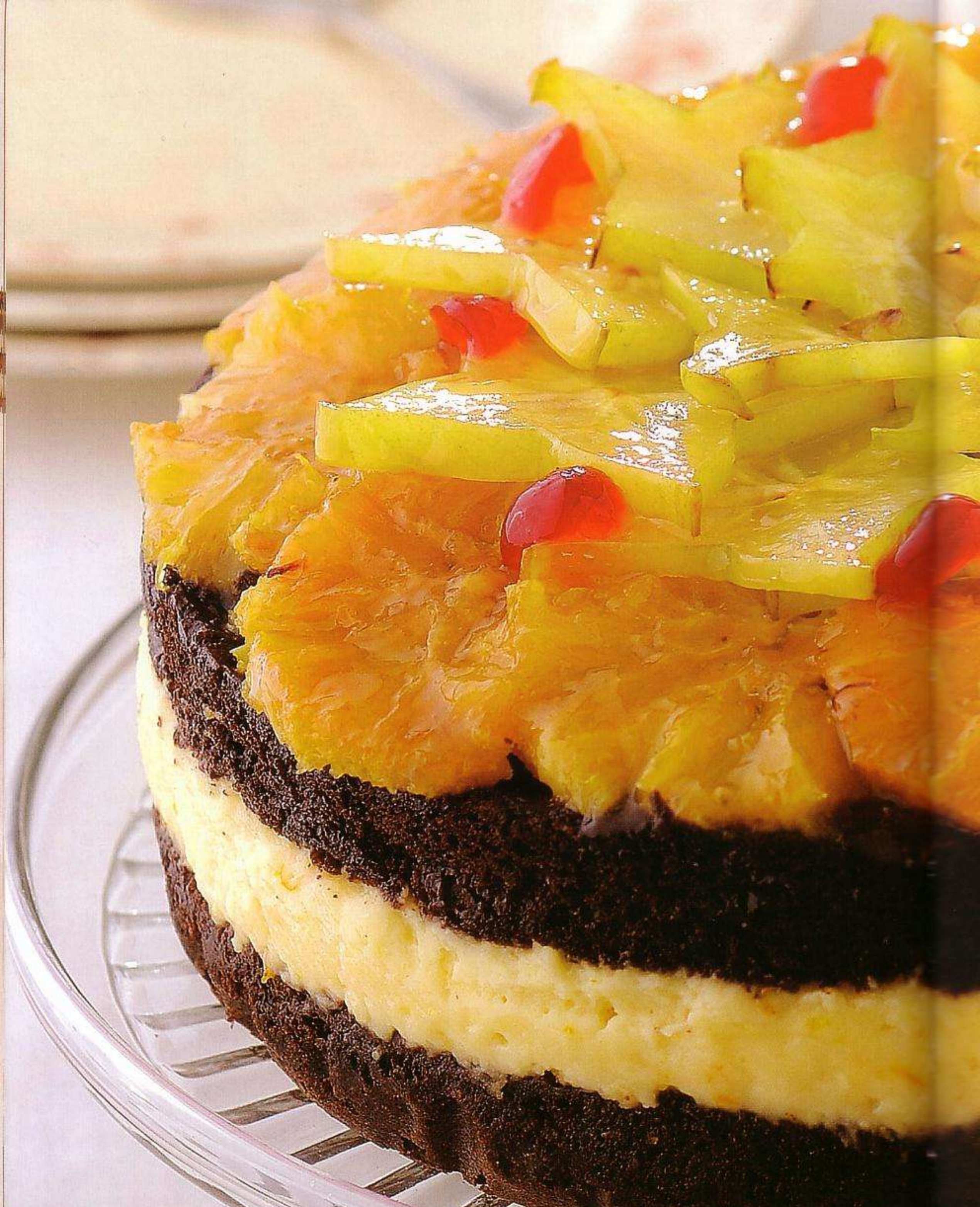
espesar. • Retirar del fuego e incorporarlo al compuesto de las yemas y el azúcar. • Montar la nata y amalgamarla con los demás ingredientes. **Decoración a la naranja**: calentar la mantequilla y el azúcar y añadir los trocitos de naranja. • Cocer hasta que las naranjas empiecen a caramelizar.

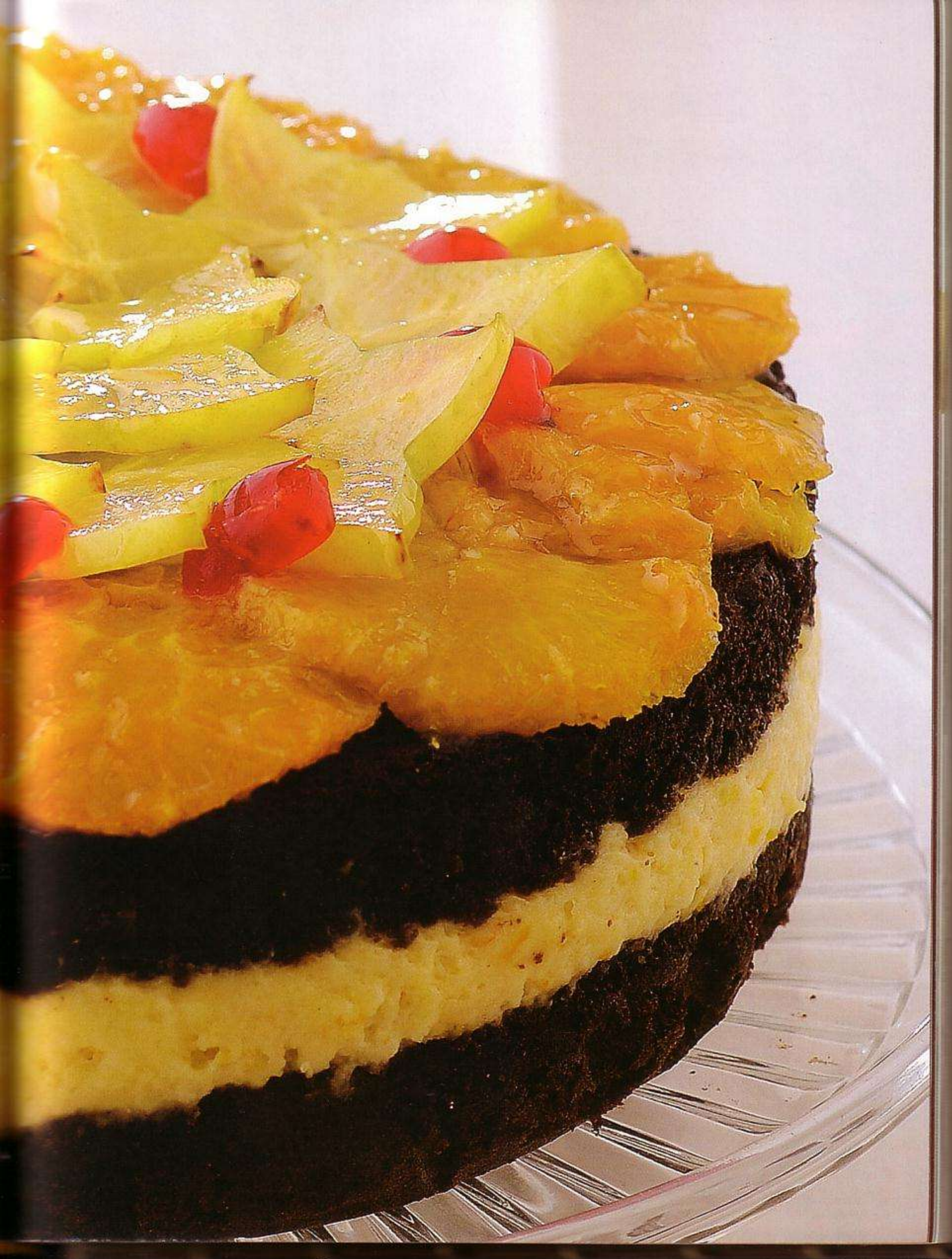
Decoración a la naranja

- **60 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **3 naranjas cortadas a láminas finitas**
- **Alguna lámina de carambola y cerezas escarchadas**

Cantidades para una tarta de 26 cm de diámetro
Preparación: 60 min + 3 horas de frigorífico
Cocción: 35-40 min
Dificultad: 3







DACQUOISE RICA CON FRUTAS DEL BOSQUE



Precalentar el horno a 150 °C. • Forrar tres moldes redondos con papel de hornear. • Montar las claras a punto de nieve en un cuenco hasta que estén sólidas, luego añadir gradualmente el azúcar. • Amalgamar las almendras, trituradas finas, y la esencia de almendra. • Con una cuchara, distribuir uniformemente el compuesto en los moldes. • Hornear durante 60-70 minutos, y dejar enfriar en los moldes algunos minutos más. • Volcar sobre una rejilla. • Eliminar el papel de hornear y dejar enfriar completamente. • Dividir los dos bizcochos horizontalmente por la mitad. • Disponer una mitad sobre una fuente de servir. • Emborrachar con el ron y aplicar parte de la glasa. • Cubrir con un estrato de merengue y aplicar suavemente glasa. • Superponer la otra mitad del bizcocho. • Repetir el procedimiento hasta que se termine el bizcocho, la glasa, el ron y el merengue, completando con un estrato de bizcocho glaseado. • Dejar en el frigorífico 1-2 horas para que el merengue se ablande y se pueda cortar. • Disponer las frutas del bosque sobre la superficie.

- **500 g de frutas del bosque**
- **4 claras**
- **200 g de azúcar refinado**
- **150 g de almendras**
- **1 cucharadita de esencia de almendra**
- **1,2 dl de ron**
- **2 bizcochos al chocolate de 23 cm de diámetro (ver receta base en la pág. 696)**

Glasa al chocolate (ver receta base en la pág. 688)

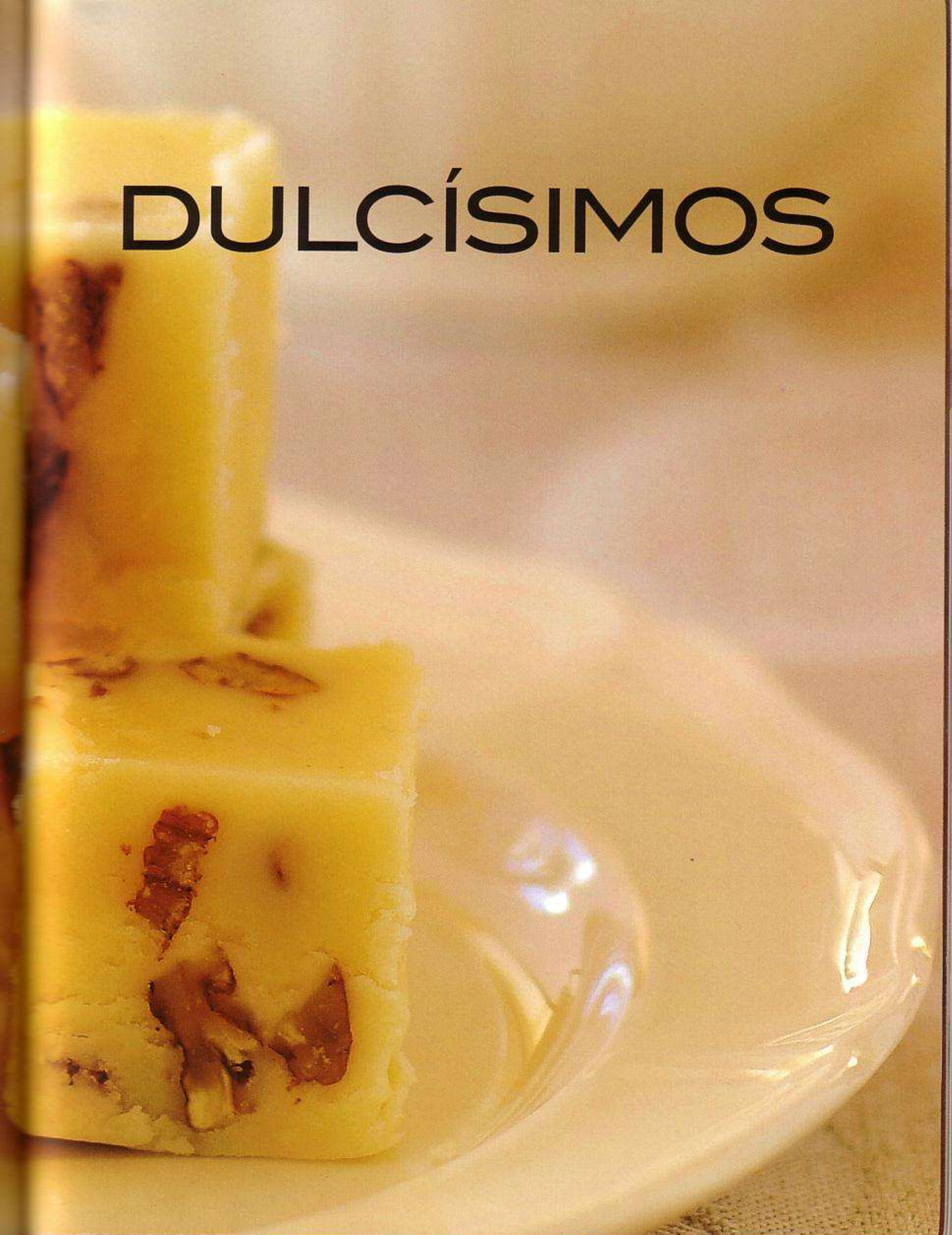
Cantidades para una tarta de 24 cm de diámetro
Preparación: unas 2 horas + 1-2 horas para enfriar
Cocción: 4 horas y media
Dificultad: 3

■■■ *El bizcocho no contiene ni mantequilla ni aceite y se puede utilizar como base para muchas tartas de pisos y otros postres. Se puede sustituir la corteza de limón por esencia de vainilla u otros aromas, dependiendo del uso que se le quiera dar.*





DULCÍSIMOS



HUEVOS DE PASCUA A LA CAYENA



Untar delicadamente dos moldes de 12 mitades de huevos pequeños con un algodón empapado con un poco de aceite. • Si se observan gotitas, eliminar los excesos. • Colorear el chocolate blanco, triturado y fundido, con el colorante rojo. • Es muy importante que el colorante sea a base de aceite: un colorante a base de agua endurecería el chocolate. • Verter el chocolate a punto de hebra sobre los moldes, formando líneas. • Dejarlas enfriar y endurecer. • Aplicar el chocolate fondant, triturado y fundido, con la ayuda de un pincel de cocina y formando un estrato de unos 2 mm. • Dejar endurecer completamente el chocolate. • Preparar el relleno y llenar los huevos hasta casi el borde. • Tenerlos en la nevera hasta que el relleno esté sólido. • Sacar del frigorífico y aplicar un poco de chocolate fundido sobre el relleno. • Nivelarlo con una espátula para cerciorarse de que la superficie está lisa. • Dejar endurecer del todo los huevos antes de unirlos con un poco de chocolate fundido.

Relleno: calentar el chocolate y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto sea brillante y homogéneo. • Retirar el cazo del fuego y agregar la mantequilla y las guindillas de cayena. • Pasarlo a una jarra y dejarlo enfriar.

- **75 g de chocolate blanco**
- **2 cucharadas de aceite de semillas**
- **2 gotas de colorante rojo a base de aceite**
- **300 g de chocolate fondant**

Relleno

- **300 g de chocolate fondant**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **1/2 cucharadita de cayena en polvo**

Cantidades para unos 24 huevos
Preparación: 35-40 min + 30-40 min para enfriar
Dificultad: 2



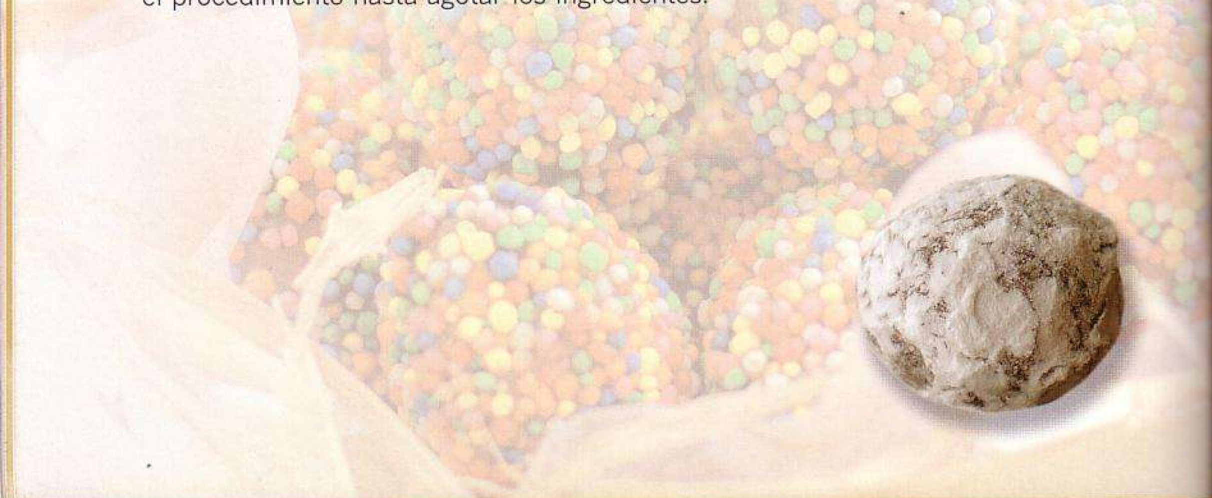


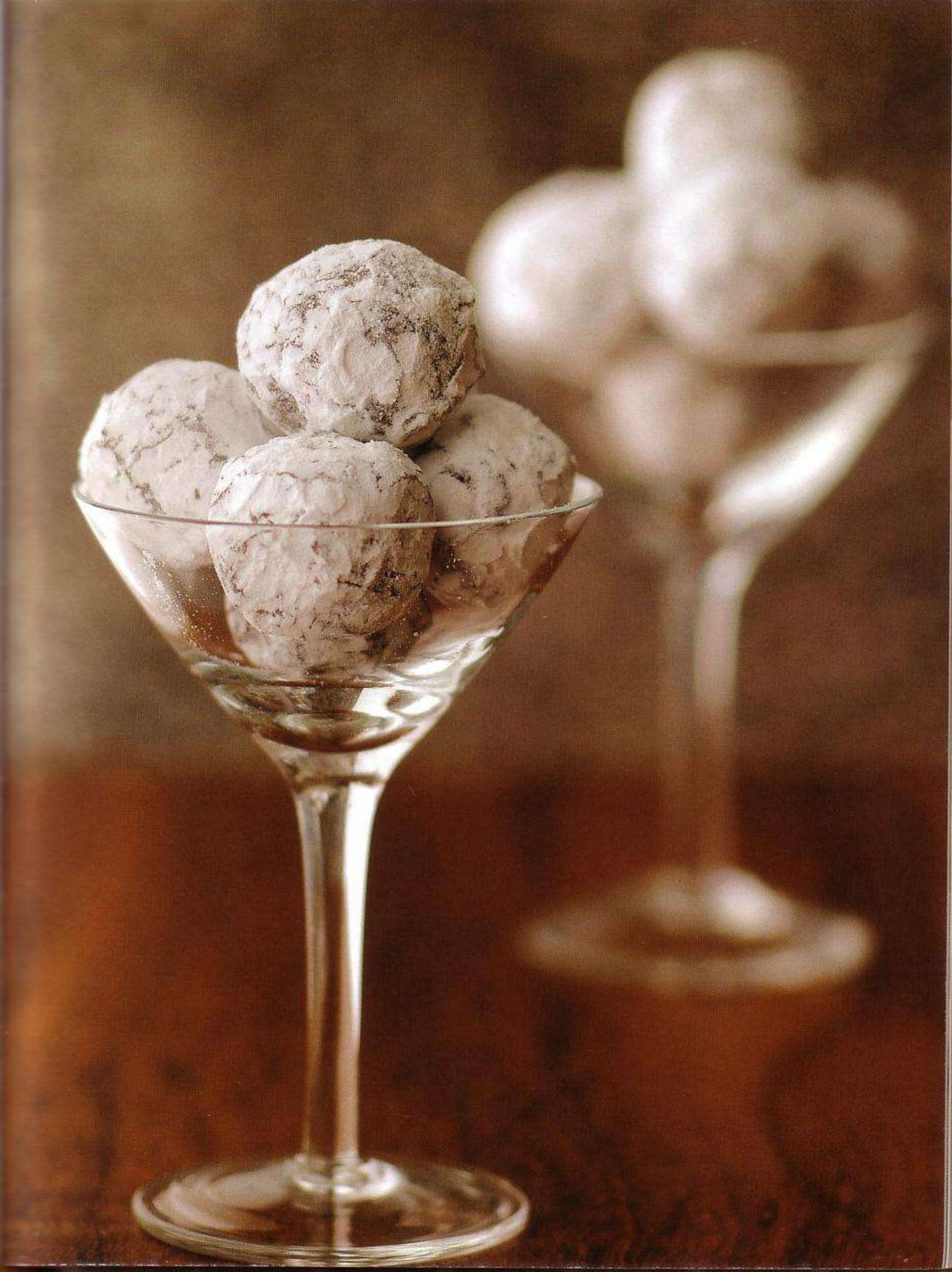
TRUFAS AL COÑAC

Calentar el chocolate, la glucosa y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto sea brillante y homogéneo. • Retirar el cazo del fuego y añadir el licor y la mantequilla. • Verterlo todo en una bandeja de horno y cubrir con film transparente. • Mantener el compuesto en el frigorífico durante 1-2 horas, o hasta que esté frío y consistente al tacto. • Con la ayuda de una cucharilla, formar bolitas que, una vez amasadas con las manos, se depositarán en una fuente. • Continuar hasta agotar el compuesto. • Tener las trufas en la nevera durante 30 minutos. • Fundir el chocolate al baño María con el agua a medio hervor. • Una vez que esté disuelto, dejar enfriar durante algunos minutos. • Tamizar el azúcar lustre sobre una fuente. • Untarse la palma de la mano con un poco de chocolate, pasar las trufas por el chocolate y, a continuación, por el azúcar lustre. • Repetir el procedimiento hasta agotar los ingredientes.

- **6 cucharadas de coñac**
- **225 g de chocolate fundido**
- **600 g de chocolate con leche**
- **2 cucharadas de glucosa líquida**
- **5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **150 g de chocolate fundido para decorar**
- **125 g de azúcar lustre**

Cantidades para 60 trufas
Preparación: 15 min + unas 2 horas en el frigorífico
Dificultad: 2





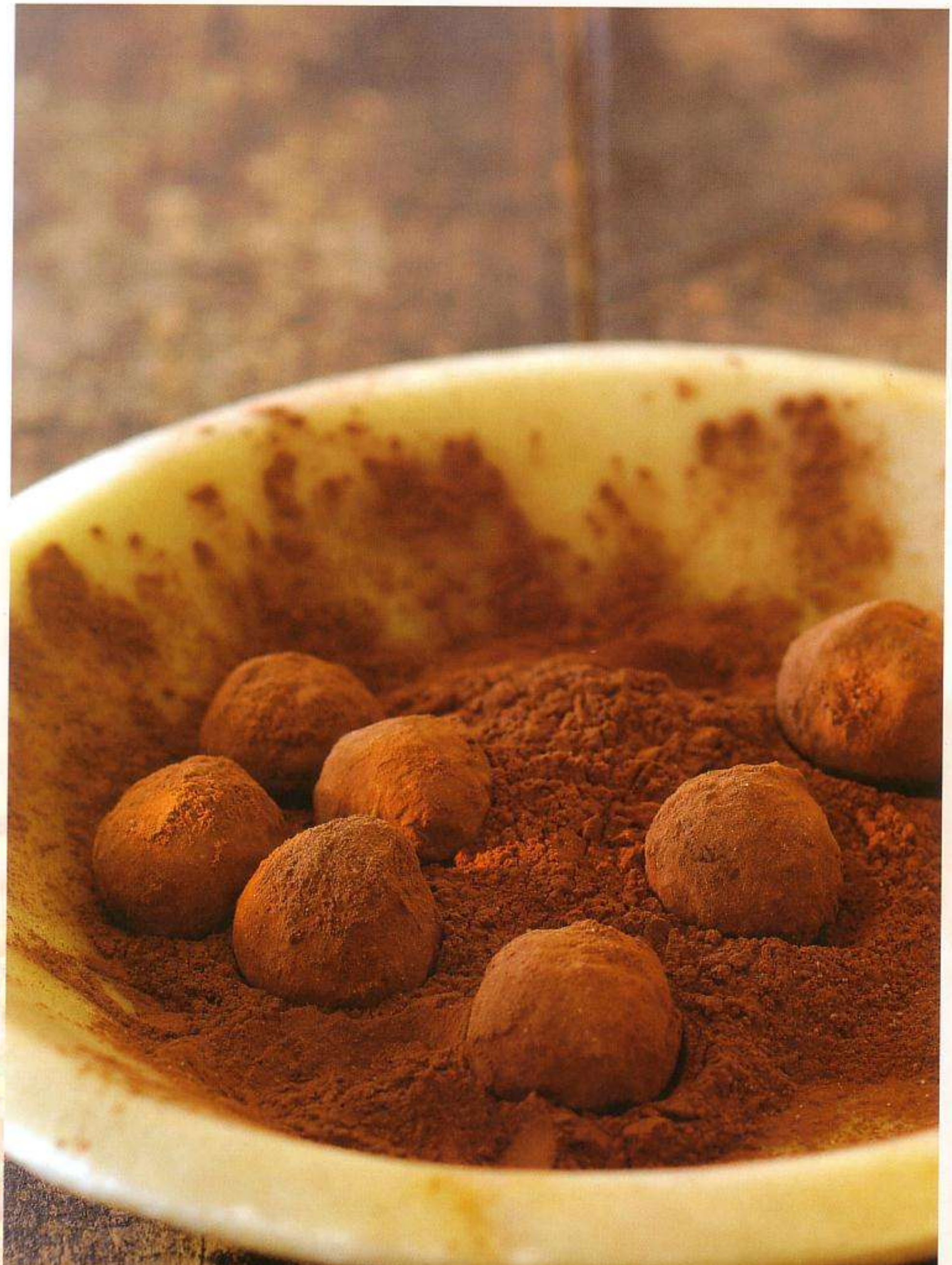
TRUFAS A LA GROSELLA

Calentar el chocolate fondant, el chocolate con leche, la glucosa y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto esté brillante y transparente. • Retirar el cazo del fuego y agregar el sirope y la mantequilla fundida. • Verterlo en una fuente y cubrir con film transparente. • Mantener el compuesto en la nevera durante 1-2 horas, o hasta que esté frío y consistente al tacto. • Con la ayuda de una cucharilla, formar bolitas que, una vez amasadas con las manos, se depositarán en una fuente. • Continuar hasta agotar el compuesto. • Tener las trufas en la nevera durante 30 minutos. • Poner el azúcar lustre y el cacao en un recipiente y mezclar bien. • Fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor. • Dejarlo enfriar durante unos minutos. • Untarse la palma de la mano con un poco de chocolate, engrasar las trufas de una en una, y pasarlas por la mezcla de azúcar y cacao.

- **0,6 dl de sirope de grosella**
- **150 g de chocolate fondant**
- **600 g de chocolate con leche**
- **2 cucharadas de glucosa**
- **5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **150 g de azúcar lustre**
- **100 g de cacao amargo**
- **150 g de chocolate fondant para decorar**

Cantidades para unas 50 trufas
Preparación: 15 min + 15 min para enfriar
Dificultad: 2





TEJAS AL CHOCOLATE

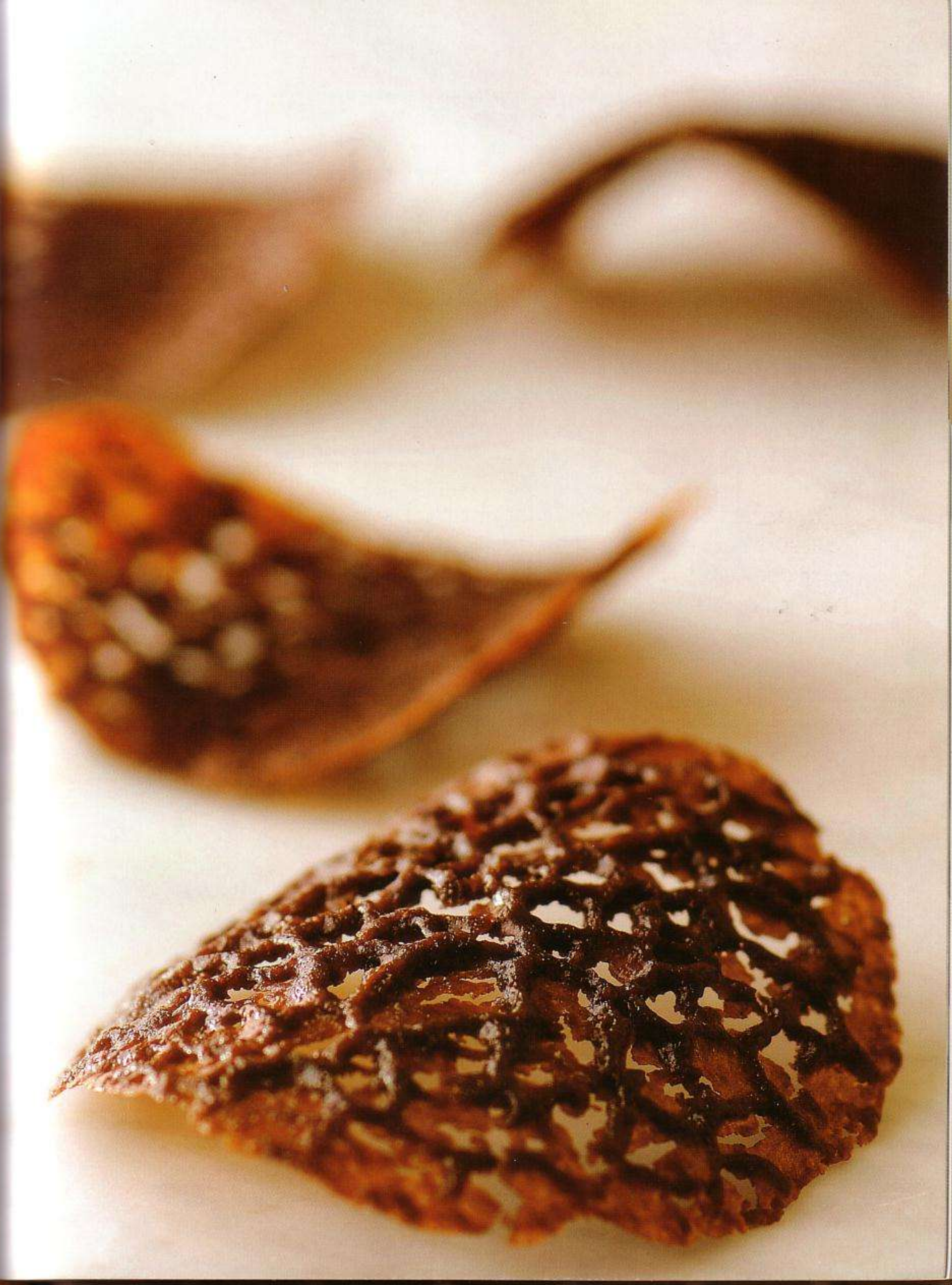


Calentar la mantequilla, el azúcar y el sirope en un cazo a fuego bajo hasta que se disuelva el azúcar. • Tamizar juntos la harina, el cacao y agregar el sirope, poco a poco, mezclando con una cuchara de madera para evitar la formación de grumos. • Una vez incorporada toda la harina y el cacao, dejar enfriar el compuesto durante 10 minutos. • Precalentar el horno a 180 °C. • Cubrir una bandeja con papel de hornear y distribuir cucharaditas del compuesto encima de ella, dejando espacio en previsión de que doblen su tamaño. • Hornear las tejas hasta que el compuesto empiece a hervir. • Sacar la bandeja del horno y dejar enfriar ligeramente, hasta que se pueda retirar del papel con la ayuda de una espátula. • Pasar el rodillo por las tejas para darles forma curva y esperar hasta que estén frías y duras.

- **45 g de harina blanca**
- **15 g de cacao amargo**
- **45 g de mantequilla**
- **30 g de azúcar moreno de caña**
- **20 g de sirope de caña de azúcar**

Cantidades para 25 tejas
Preparación: 20 min
Cocción: unos 10 min
Dificultad: 1





BASTONCITOS AL CHOCOLATE BLANCO



Calentar 600 g de chocolate, la glucosa y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto esté brillante y homogéneo. • Quitar el cazo del fuego y agregar el licor y la mantequilla. • Verterlo todo en una fuente y cubrir con film transparente. • Mantener el compuesto en la nevera durante 1-2 horas, o hasta que esté frío y consistente al tacto. • Con la ayuda de una cucharilla, formar bastoncitos, de uno en uno, con las manos, disponiéndolos sobre una fuente. • Proseguir hasta agotar el compuesto. • Mantener 30 minutos en el frigorífico. • Poner el chocolate rallado o a virutas en una fuente y sacar las chocolatinas de la nevera. • Fundir el chocolate blanco restante al baño María, con el agua a medio hervor. • Cuando se haya disuelto, dejar enfriar algunos minutos. • Untarse la palma de la mano con el chocolate, engrasar los bastoncitos y pasarlos a continuación por las virutas de chocolate.

- **750 g de chocolate blanco**
- **4 cucharadas de glucosa**
- **3 dl de nata fresca**
- **3 cucharadas de kirsch**
- **2 cucharadas de mantequilla**
- **100 g de chocolate blanco a virutas**

Cantidades para unas 40 chocolatinas
Preparación: 15 min + unas 2 horas para enfriar
Dificultad: 2







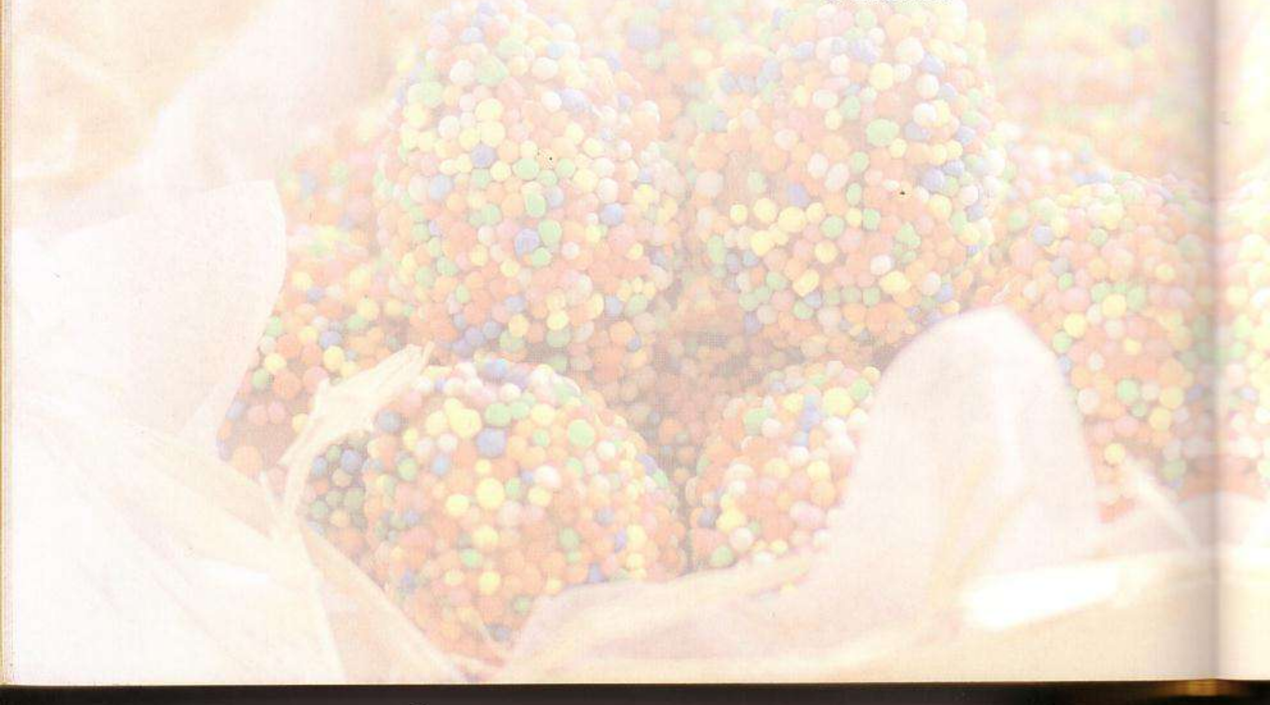
BOCADITOS AL CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS



Engrasar y enharinar un molde para 24 pastelitos ovalados. • Tamizar 100 g de harina blanca, el azúcar, la levadura y la harina de almendras en un recipiente. • Agregar 85 g de mantequilla fundida y formar una pasta. • Incorporar las claras, mezclando bien. • Distribuir el compuesto en los moldes, llenándolos 3/4 partes. • Insertar una frambuesa en cada uno de ellos, y espolvorear con chocolate triturado finamente. • Hornear los pastelitos a 180 °C durante 8-10 minutos, hasta que estén dorados y sólidos, pero aún húmedos en el centro. • Desmoldarlos y servir a temperatura ambiente.

- **110 g de harina blanca**
- **50 g de chocolate blanco**
- **60 g de frambuesas congeladas**
- **125 g de azúcar lustre**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **110 g de harina de almendra**
- **100 g de mantequilla**
- **6 yemas de huevo**

Cantidades para 24 pastelitos
Preparación: 10 min
Cocción: 8-10 min
Dificultad: 1





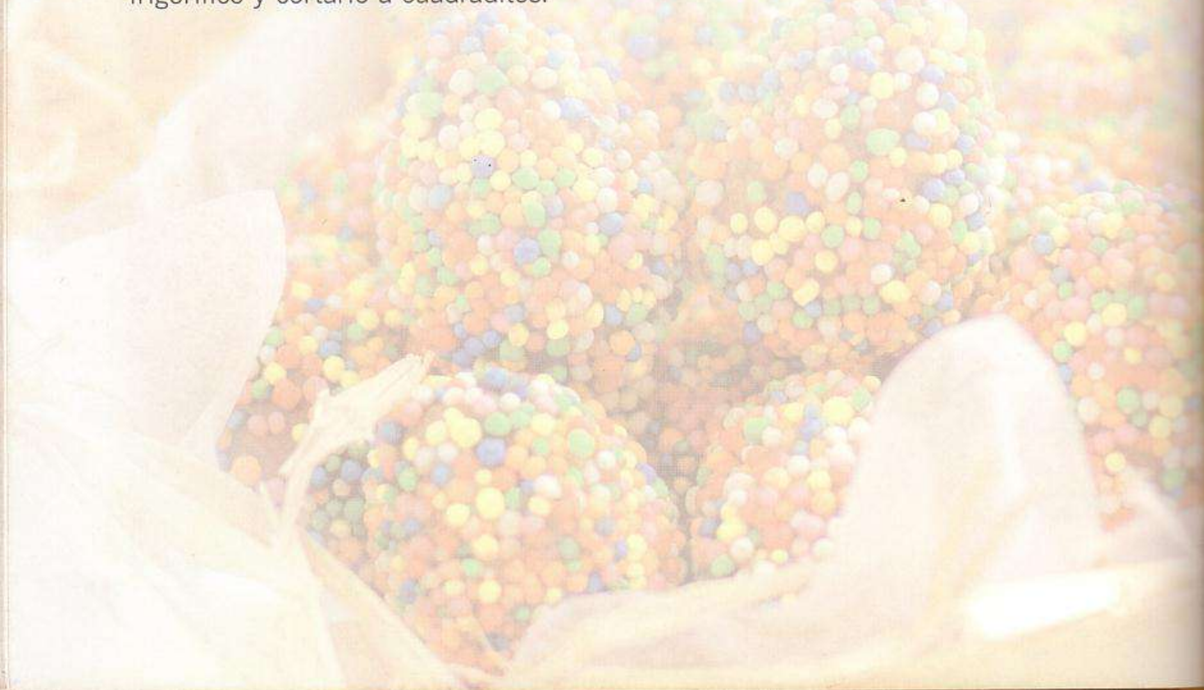
FONDANT AL CHOCOLATE BLANCO Y NUECES



Forrar una bandeja de 25 x 20 cm con papel de hornear. • Calentar la mantequilla, la leche y el azúcar y la esencia de vainilla en una cazuela a fuego medio. • Llevar a ebullición y mezclar hasta que el azúcar se haya disuelto. • Mantener la ebullición hasta que el sirope tenga la consistencia de una bola blanda. • Retirar del fuego y mezclar con una espátula durante cinco minutos más, hasta que empiece a espesar. • Agregar el chocolate triturado y mezclar hasta que se haya fundido. • Incorporar también las nueces trituradas toscamente. • Verter el compuesto en la bandeja previamente preparada y meterlo en el frigorífico para 2-3 horas, hasta que esté duro. • Sacarlo del frigorífico y cortarlo a cuadraditos.

- **100 g de chocolate blanco**
- **110 g de nueces**
- **250 g de mantequilla**
- **3,75 dl de leche**
- **500 g de azúcar refinado**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**

Cantidades para 30-40 piezas
Preparación: 30 min + 2-3 horas en el frigorífico
Dificultad: 1





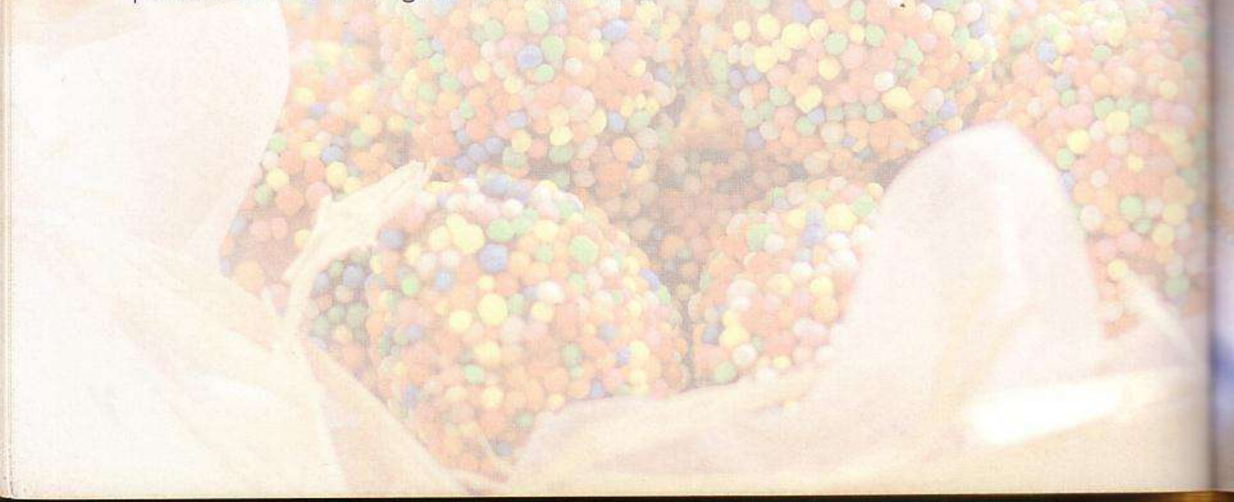
TRUFAS AL COCO Y CHOCOLATE BLANCO



Calentar el chocolate y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto esté brillante y homogéneo. • Retirar el cazo del fuego y agregar el licor y la mantequilla. • Pasarlo a una fuente y cubrirlo con film transparente. • Mantener el compuesto en el frigorífico durante 1-2 horas, o hasta que esté frío y consistente al tacto. • Con la ayuda de una cucharilla, formar bolitas del compuesto y darles forma con las manos, disponiéndolas sobre una fuente. • Proseguir hasta agotar el compuesto. • Tener unos 30 minutos en el frigorífico. • Poner las escamas de coco en una bandeja de horno precalentado a 180 °C durante 5-10 minutos, hasta que esté dorado. • Dejarlo enfriar completamente sobre la bandeja. • Sacar las trufas de la nevera y tenerlas unos segundos entre las manos para calentar ligeramente la superficie, luego pasarlas inmediatamente por el coco. • Repetir el procedimiento hasta agotar todas las trufas.

- **80 g de coco tostado a escamas**
- **300 g de chocolate blanco**
- **8 dl de nata fresca**
- **3 cucharadas de Grand Marnier**
- **2 cucharadas de mantequilla**

Cantidades para 20 trufas
Preparación: 15 min + unas 2 horas para enfriar
Cocción: 5-10 min
Dificultad: 2





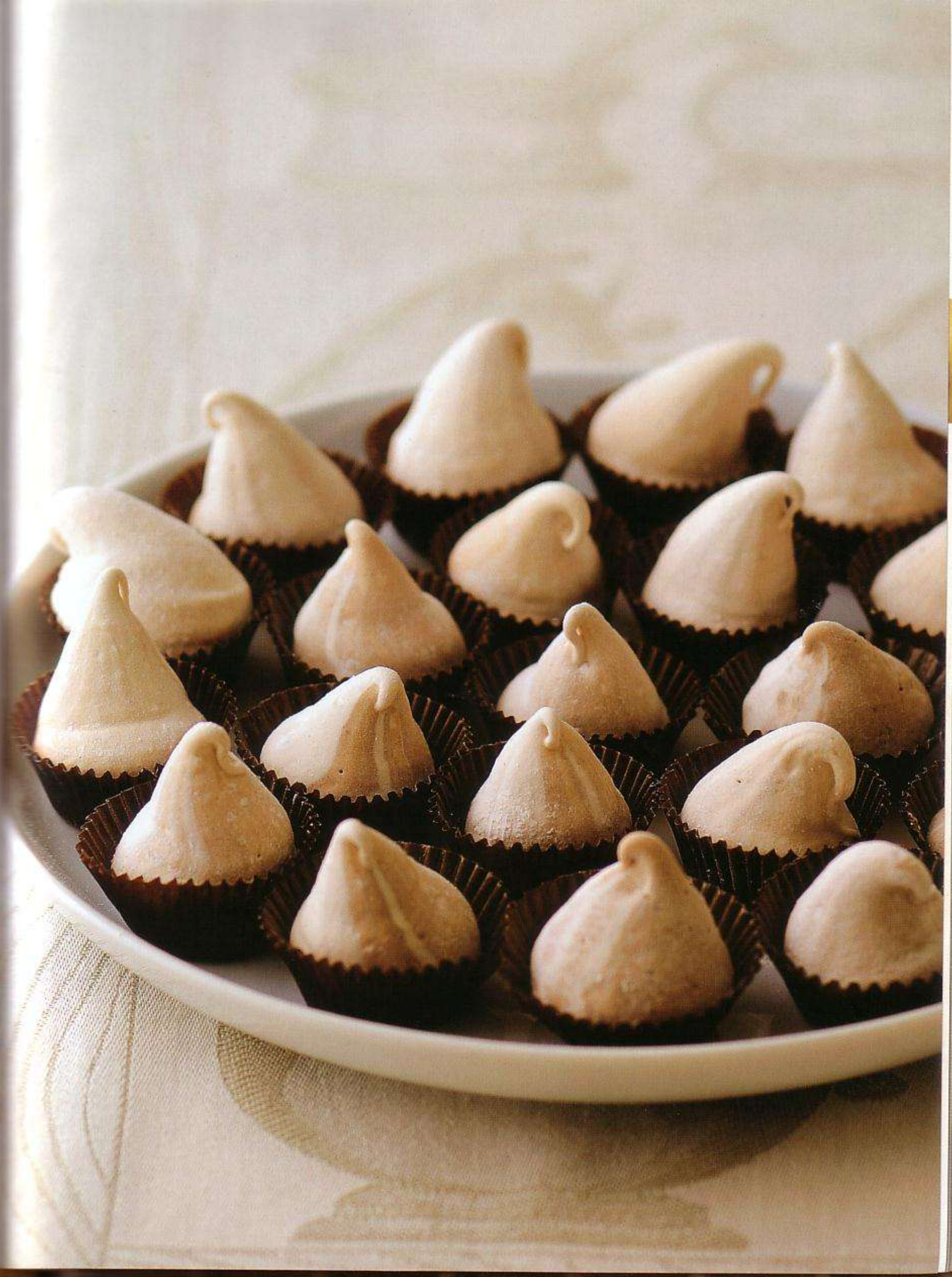
NUBES DE MERENGUE AL CHOCOLATE

Mezclar la gelatina y 1,25 dl de agua con una batidora eléctrica y dejar reposar unos tres minutos, hasta que el compuesto empiece a hincharse. • Poner el azúcar, el sirope y 6 dl de agua en una cacerola de fondo grueso. • Llevar a ebullición y dejar hervir hasta que el compuesto adquiera la consistencia de una bola blanda. • Retirar del fuego y dejar enfriar durante algunos minutos. • Mientras tanto, agregar la mitad del cacao a la gelatina y mezclarla hasta que esté espumosa. • Agregar lenta y gradualmente el sirope previamente preparado. • Una vez añadido todo el sirope, agregar la esencia de vainilla y seguir mezclando durante unos 10 minutos, hasta que el compuesto esté homogéneo y brillante. • Mezclar el resto del cacao con dos cucharadas de agua y unirlo a 1/4 del compuesto para las nubes. • Llenar, con cucharadas alternas del compuesto oscuro y del compuesto claro, una manga pastelera con boquilla plana de 5 mm. • Distribuir el compuesto en pequeños moldes de papel de hornear y espolvorear con azúcar lustre. • Dejar reposar 10 minutos, hasta que las nubes hayan endurecido.

- **60 g de cacao amargo**
- **3 cucharadas de gelatina en polvo**
- **450 g de azúcar refinado**
- **1,6 dl de sirope de caña de azúcar**
- **1 cucharadita de esencia de vainilla**
- **Azúcar lustre**

Cantidades para unas 60 nubes
Preparación: 20 min
Dificultad: 2





TRONQUITOS AL PISTACHO



Mezclar el mazapán, el huevo entero y la yema, 80 g de pistachos y la corteza del limón con una batidora eléctrica. • Con la cuchilla de amasar, a velocidad media, formar una pasta. • Cubrir una bandeja de horno con papel de hornear y calentar el horno a 150 °C. • Verter el compuesto en una manga pastelera con boquilla plana de 1 cm y formar tiras. • Hornear hasta que estén consistentes al tacto. • Retirar del fuego y dejar enfriar completamente sobre la bandeja. • Cortar las tiras a fragmentos de unos 2,5 cm. • Fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor, mezclando hasta que esté completamente fundido. • Sumergir los tronquitos en el baño María, sujetándolos con la ayuda de dos tenedores. • Pasarlos a una rejilla donde puedan eliminar el chocolate excesivo. • Decorarlos con el resto de los pistachos reducidos a láminas. • Cuando la cobertura haya endurecido, retirar delicadamente de la rejilla y disponerlos sobre un plato.

- **130 g de pistachos**
- **150 g de pasta de almendras (mazapán)**
- **1 huevo + 1 yema**
- **La corteza de un limón**
- **300 g de chocolate fondant**

Cantidades para unos 30 tronquitos
Preparación: 20 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1





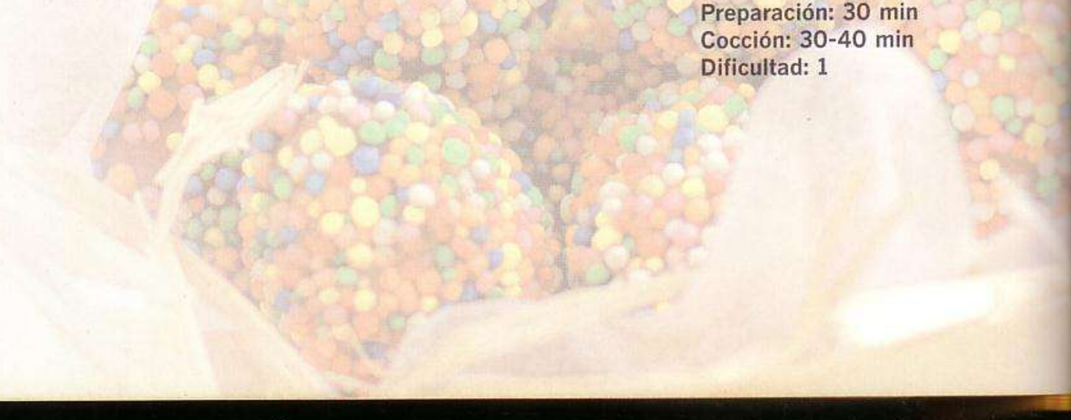
PANFORTE



Precalentar el horno a 180 °C. • Poner las avellanas y las nueces sobre una bandeja y hornearlas hasta que estén doradas. • Descascarillarlas frotándolas con un paño. • Tostar las almendras en la bandeja durante unos 10 minutos, hasta que estén doradas. • Triturar toscamente las avellanas, las nueces y las almendras. • Incorporar las cortezas, de la naranja y el limón, ralladas, las frutas confitadas troceadas, los higos cortados en 1/4, la harina, el cacao y todas las especies a un recipiente amplio. • Forrar un molde ajustable de 23 cm con papel de hornear. • Calentar la miel y el azúcar a fuego bajo. • Mezclar continuamente y llevarlo a ebullición. • Incorporar inmediatamente el compuesto de las nueces y mezclar bien. • Verter en el molde previamente preparado y nivelar rápidamente la superficie con una espátula porque el compuesto se tornará pegajoso. • Cocer en el horno precalentado a 150 °C durante 30-40 minutos. • El panforte parecerá crudo, pero irá endureciendo sucesivamente. • Déjelo enfriar sobre una rejilla hasta que esté duro y luego espolvorear con azúcar lustre.

- **70 g de harina blanca**
- **115 g de avellanas**
- **60 g de nueces**
- **115 g de almendras**
- **La corteza de un limón**
- **La corteza de una naranja**
- **130 g de fruta confitada**
- **150 g de higos secos**
- **2 cucharadas de cacao**
- **1 cucharadita de canela**
- **½ de cucharadita de cilantro en polvo**
- **½ de cucharadita de clavo de olor en polvo**
- **½ cucharadita de nuez moscada en polvo**
- **3 dl de miel**
- **120 g de azúcar refinado**
- **Azúcar lustre**

Cantidades para un panforte de 23 cm de diámetro
Preparación: 30 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1





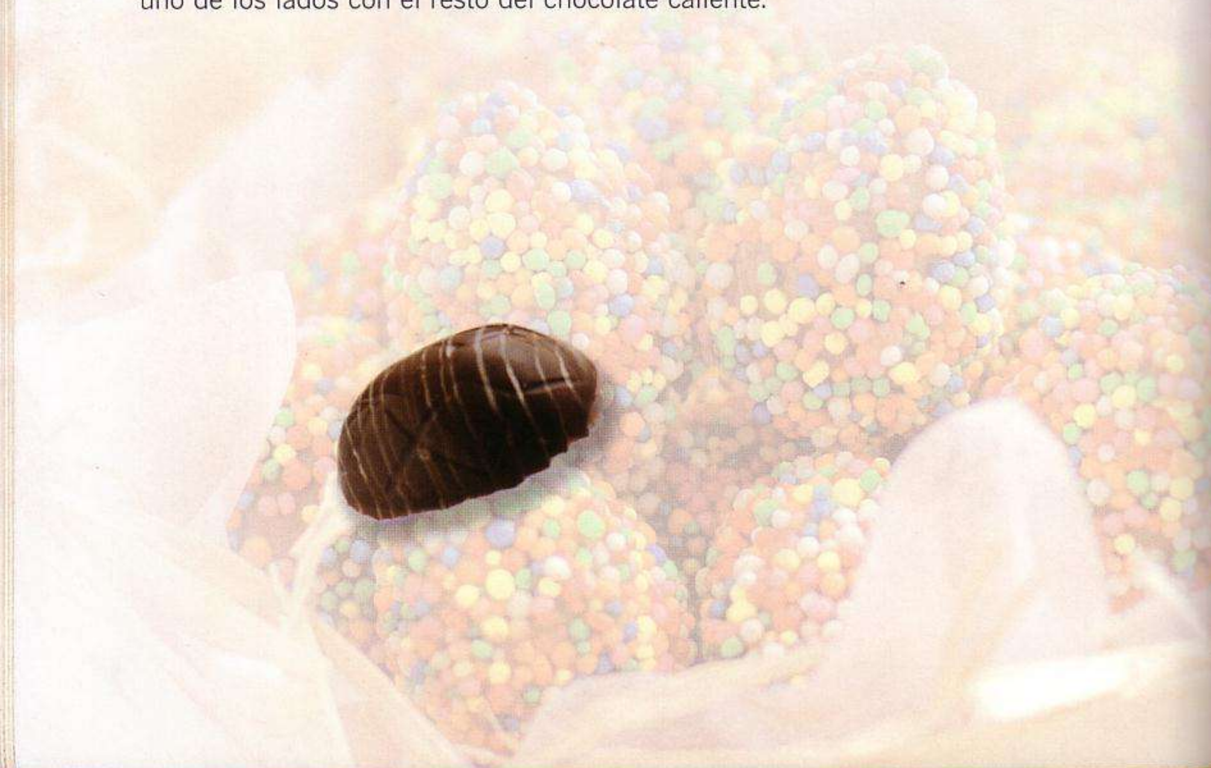
HUEVOS DECORADOS



Fundir el chocolate blanco triturado al baño María. • Meterlo en una manga pastelera con una boquilla finísima y trazar líneas en zigzag en la cavidad del molde para huevos. • Dejar enfriar. • Calentar el chocolate fondant con la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto esté brillante y homogéneo. • Reservar una pequeña cantidad. • Retirar el cazo del fuego y agregar la mantequilla. • Verterlo todo en los moldes previamente preparados y dejar enfriar de nuevo. • Cuando estén bien fríos, desmoldarlos y unirlos de dos en dos, pintando uno de los lados con el resto del chocolate caliente.

- **150 g de chocolate blanco**
- **600 g de chocolate fondant**
- **1,6 dl de nata fresca**
- **60 g de mantequilla**

Cantidades para unos 30 huevos
Preparación: 15 min
Dificultad: 1







HUEVOS DE PASCUA COLOREADOS

Calentar 600 g de chocolate y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando para que el compuesto quede homogéneo, retirar luego el cazo del fuego y agregar la mantequilla. • Verterlo a una fuente y cubrir con film transparente. • Mantener el compuesto en el frigorífico durante 1-2 horas, hasta que esté consistente al tacto. • Sacarlo de la nevera. • Tomar pequeñas cantidades del compuesto con la ayuda de una cuchara y formar los huevos con las manos, pasándolos luego a una fuente. • Proseguir hasta agotar el compuesto. • Tenerlo 30 minutos en el frigorífico. • Rallar el chocolate restante y fundirlo al baño María. • Poner las bolitas de colores en un cuenco. • Untarse un poco las manos con el chocolate fundido, engrasar los huevos y pasarlos por las bolitas. • Asegurarse de que los huevos estén completamente cubiertos de bolitas.

- **750 g de chocolate fondant**
- **1,6 dl de nata fresca**
- **60 g de mantequilla**
- **400 g de bolitas de colores**

Cantidades para unos 30 huevos
Preparación: 15 min + unas 2 horas para enfriar
Dificultad: 1





GARIBALDINI AL CHOCOLATE



Practicar incisiones a 5 cm de distancia en la corteza de los cítricos que haya elegido y mondarlos delicadamente (reservamos la fruta para otro uso). • Poner la corteza en un cacito y cubrirla con agua. • Llevar a ebullición, colar y enfriar tres veces bajo el agua fría del grifo. • Colarla de nuevo, y eliminar la pulpa en lo posible, con la ayuda de un cuchillo bien afilado. • Mezclar el azúcar con 2,5 dl de agua en una cazuela de fondo grueso y llevar a ebullición. • Cocer, sin mezclar, a fuego lento, durante aproximadamente una hora, hasta obtener un sirope líquido. • Cubrir la corteza con agua fría, llevar a ebullición y hervir durante 5-10 minutos. • Colarla y pasarla rápidamente a un recipiente amplio, sin enjuagar. • Cubrirla con el sirope caliente y dejarla reposar durante una hora para confitarla. • Eliminar los eventuales excesos de azúcar y pasar las cortezas a una rejilla colocada sobre una fuente para que goteen. • Poner la rejilla y la fuente al horno a 120 °C durante una hora, para que se sequen. • Sacar del horno y dejar a temperatura ambiente para que terminen de secarse. • Tardarán algunos días en adquirir la consistencia deseada. • Cuando llegue el momento, sumergir la mitad de cada corteza en chocolate fundido. • Dejar enfriar.

■ ■ ■ *También se pueden preparar utilizando, simplemente, fruta confitada cortada a láminas. Bastará con sumergirla en chocolate fundido.*

- **450 g de naranjas o limones**
- **300 g de chocolate fondant**
- **250 g de azúcar refinado**

Cantidades para unas 24 piezas
Preparación: 60 min + 60 min de reposo + 60 min para secarse + algunos días para endurecer
Cocción: 60 min
Dificultad: 1



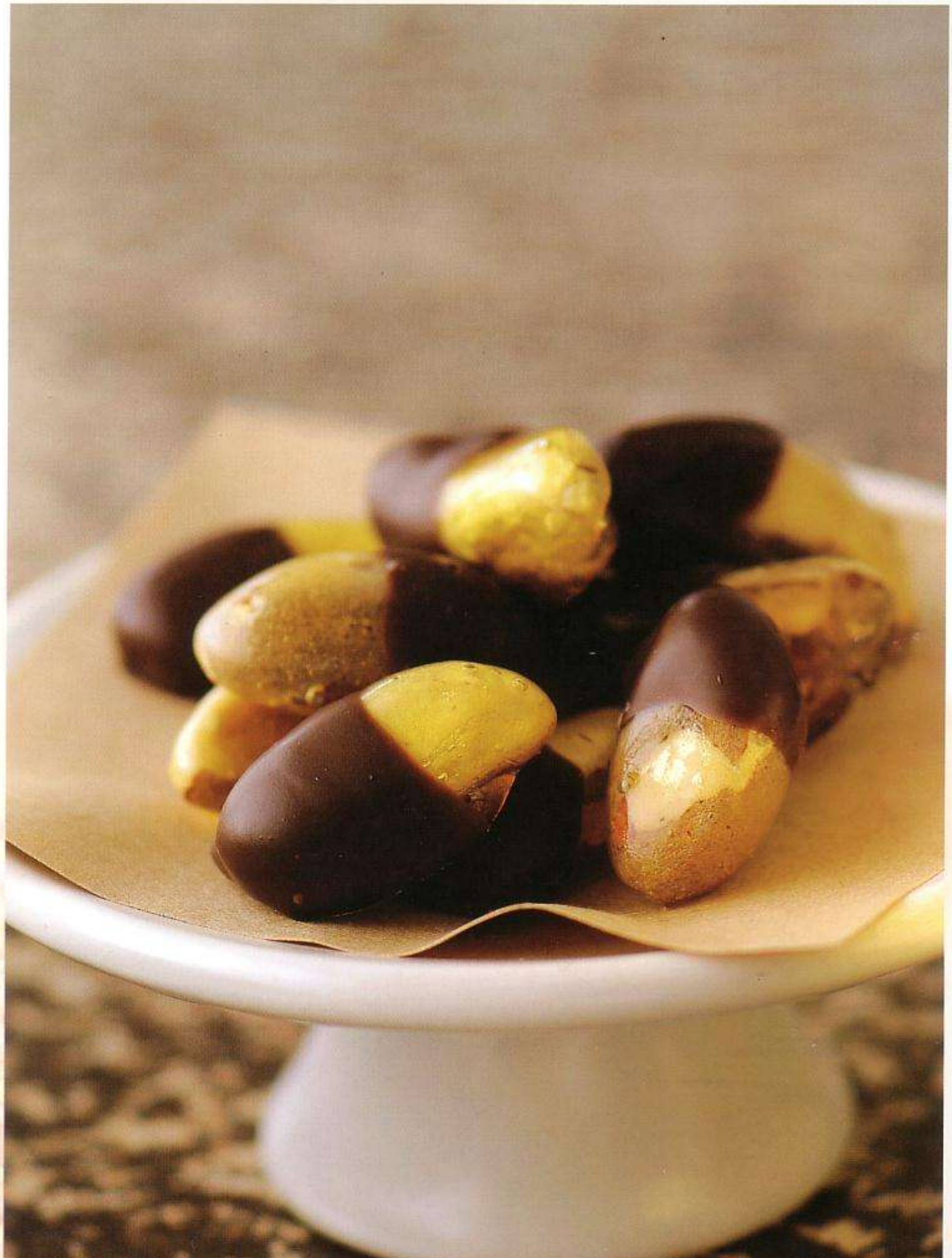
NUECES DEL BRASIL RECUBIERTAS DE CHOCOLATE

Cubrir una bandeja con papel de hornear y engrasar ligeramente el papel. • Mezclar 1,25 dl de agua y el azúcar en un cacito de fondo grueso. • Llevar a ebullición a fuego medio. • Cuando el azúcar empiece a hervir, bajar rápidamente la intensidad del fuego y, cuando empiece a caramelizar, y se ponga dorado, retirar en seguida el cazo y sumergirlo en otro recipiente lleno hasta la mitad de agua fría. • Retirar el cazo del agua y sumergir las nueces del Brasil, de una en una, en el caramelo, con la ayuda de dos tenedores. • Disponerlas sobre la bandeja previamente preparada. • Repetir el procedimiento hasta agotar las nueces. • Tal vez haya que recalentar el caramelo a fuego bajo a fin de que recubra completamente las nueces. • Cuando hayan endurecido, sumergir la mitad de cada una en el chocolate fundido. • Disponerlas nuevamente sobre la bandeja. • Esperar a que endurezca el chocolate y servir las nueces con el café.

- **200 g de nueces del Brasil**
- **150 g de chocolate fondant**
- **10 g de mantequilla**
- **225 g de azúcar refinado**

Cantidades para unas 25 nueces
Preparación: 20 min
Dificultad: 1







TRUFAS AL GRAND MARNIER

Calentar el chocolate triturado y la nata al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando hasta que el compuesto esté brillante y homogéneo. • Retirar el cazo del fuego y agregar el licor y la mantequilla. • Verterlo todo sobre una fuente y cubrir con film transparente. • Mantener el compuesto en el frigorífico durante 1-2 horas, hasta que esté frío y consistente al tacto. • Tomar pequeñas cantidades de compuesto con la ayuda de una cuchara y formar bolitas con las manos, disponiéndolas sobre una fuente. • Proseguir hasta agotar el compuesto. • Tener en la nevera durante 30 minutos. • Poner el chocolate a láminas en una fuente amplia. • Sacar las trufas de la nevera, calentar ligeramente la superficie con el calor de las manos y pasarlas inmediatamente por el chocolate. • Repetir el procedimiento hasta haber terminado con las trufas.

- **3 cucharadas de Gran Marnier**
- **300 g de chocolate fondant**
- **8 dl de nata fresca**
- **30 g de mantequilla**
- **50 g de chocolate con leche a láminas**

Cantidades para unas 20 trufas
Preparación: 15 min + 2 horas para enfriar
Dificultad: 1





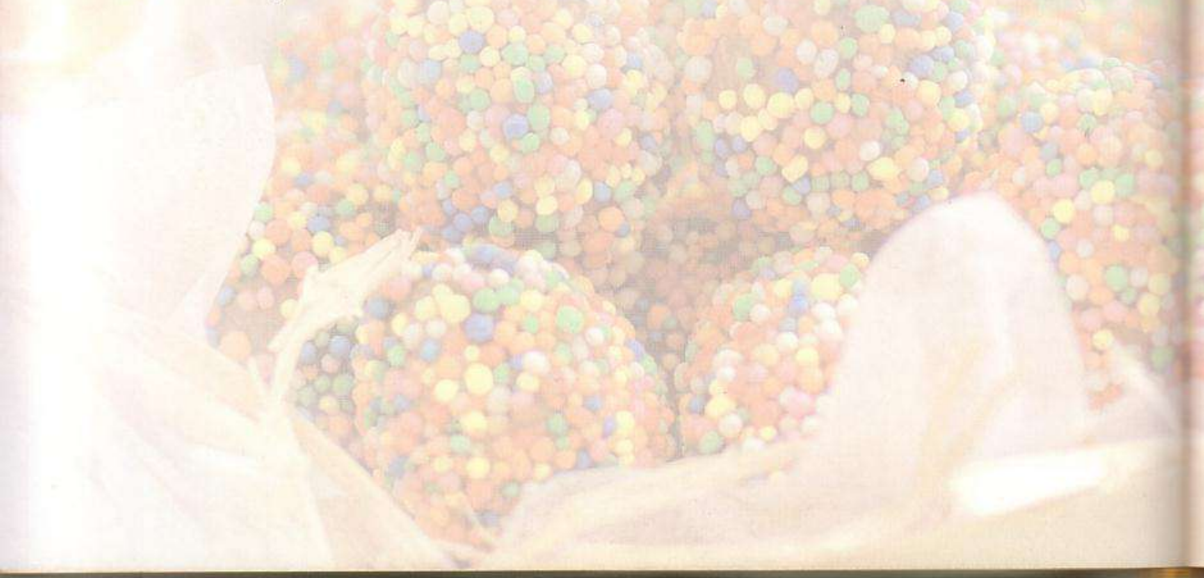


NOUGAT A LA MIEL

Forrar un molde de 30 x 12 cm con papel de hornear. • Poner la nata y la miel en una cacerola, llevar ligeramente a ebullición y dejar hervir la mezcla hasta que espese y alcance los 125 °C, medidos en un termómetro de pastelería. • Retirar el recipiente del fuego y dejar enfriar durante algunos minutos antes de incorporar delicadamente la mantequilla y, finalmente, las almendras. • Verterlo al molde previamente preparado. • Dejar enfriar y endurecer el compuesto durante, al menos, cuatro horas, mejor si es toda la noche. • Cuando esté duro, volcarlo sobre una tabla de cortar y cortarlo en tronquitos de unos 2 cm. • Sumergirlos en chocolate fundido sosteniéndolos por uno de los lados. • Sacudirlos para eliminar el exceso de chocolate. • Poner los pastelitos en una fuente cubierta de papel de hornear hasta que el chocolate haya endurecido.

- **2,5 dl de nata**
- **400 g de miel**
- **45 g de mantequilla**
- **250 g de almendras tostadas a láminas**
- **Chocolate con leche fundido para la cobertura**

Cantidades para unos 50 dulces
Preparación: 30-40 min + 4 horas para enfriar
Dificultad: 1







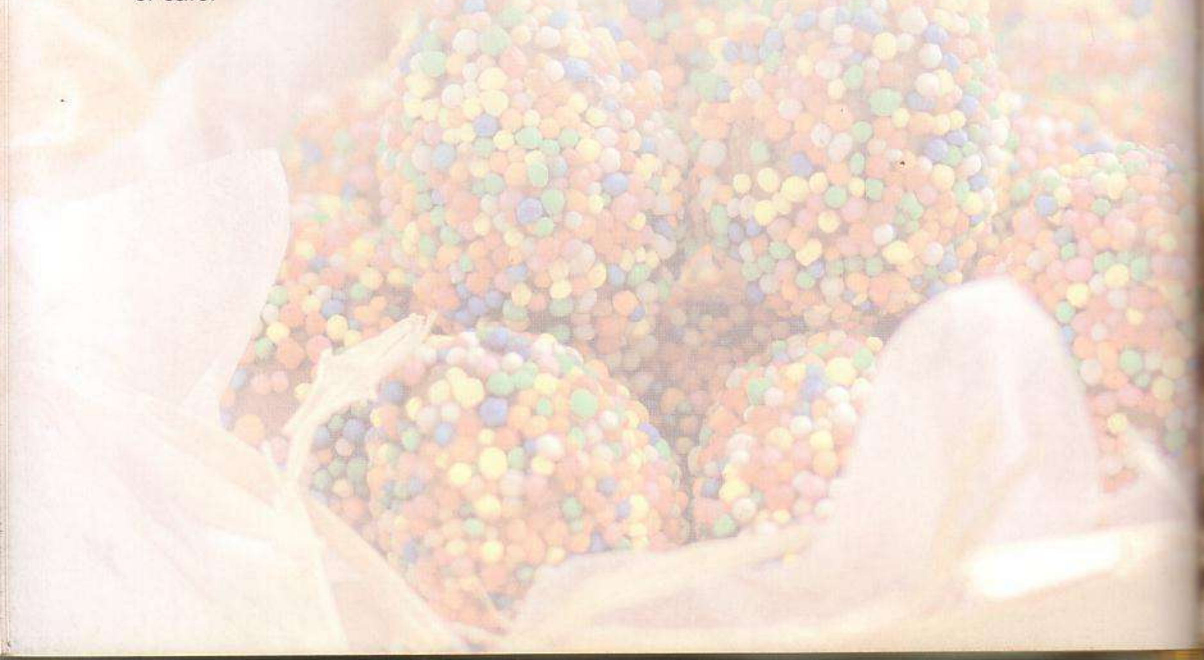
ROCHER



Cubrir una bandeja con papel de hornear. • Mezclar el azúcar y 0,6 dl de agua en una cazuela de fondo grueso y llevar a ebullición a fuego medio, dejarlo hervir 5 minutos. • Distribuir las almendras sobre la bandeja y cocerlas en el horno precalentado a 150 °C. • Tostarlas durante 15-20 minutos, hasta que estén secas, doradas y crujientes. • Dejar enfriar sobre la bandeja. • Mientras tanto, fundir el chocolate triturado al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar de vez en cuando, hasta que el chocolate esté disuelto. • Poner las almendras en un recipiente y cubrir con el chocolate. • Mezclar delicadamente. • Distribuir cucharadas de compuesto en una bandeja cubierta con papel de hornear. • Dejar que se enfríen y endurezcan completamente antes de servirlas con el café.

- **110 g de azúcar refinado**
- **280 g de almendras**
- **300 g de chocolate fondant**

Cantidades para unos 20-25 bombones
Preparación: 15 min
Dificultad: 1





PALITOS DE CHOCOLATE

Poner la nata y el sirope en un cacito y llevar lentamente a ebullición. • Poner el chocolate triturado en un recipiente y verterlo sobre el compuesto, mezclando hasta que el chocolate esté completamente disuelto y la salsa empiece a espesar. • Dejarlo reposar todo durante 30 minutos, hasta que esté lo suficientemente denso. • Pasar el compuesto a una manga pastelera con boquilla plana de 7 mm. • Cubrir 1-2 bandejas con papel de hornear y formar tiras de chocolate a unos 2 cm entre sí. • Mantenerlas una hora en el frigorífico, o hasta que sean consistentes al tacto, y luego cortar las tiras a fragmentos de unos 10 cm.
• Pasar delicadamente un cuchillo por debajo de los palitos y colocarlos todos sobre una única fuente.
• Ponerlos en la nevera. • Preparar la decoración.
• Tamizar el cacao en una fuente de servir.
• Untarse la palma de la mano con chocolate, engrasar los palitos e, inmediatamente, pasarlos por el cacao en polvo. • Repetir el procedimiento hasta agotar los palitos.

Decoración: fundir el chocolate al baño María, con el agua a medio hervor. • Una vez que se haya disuelto, dejar enfriar durante algunos minutos.

- **150 g de chocolate fondant**
- **8 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de sirope de caña de azúcar**

Decoración

- **50 g de chocolate fondant**
- **25 g de cacao amargo**

Cantidades para unos 50 palitos
Preparación: 3 horas + 30 min de reposo + aprox. 60 min para enfriar
Dificultad: 1





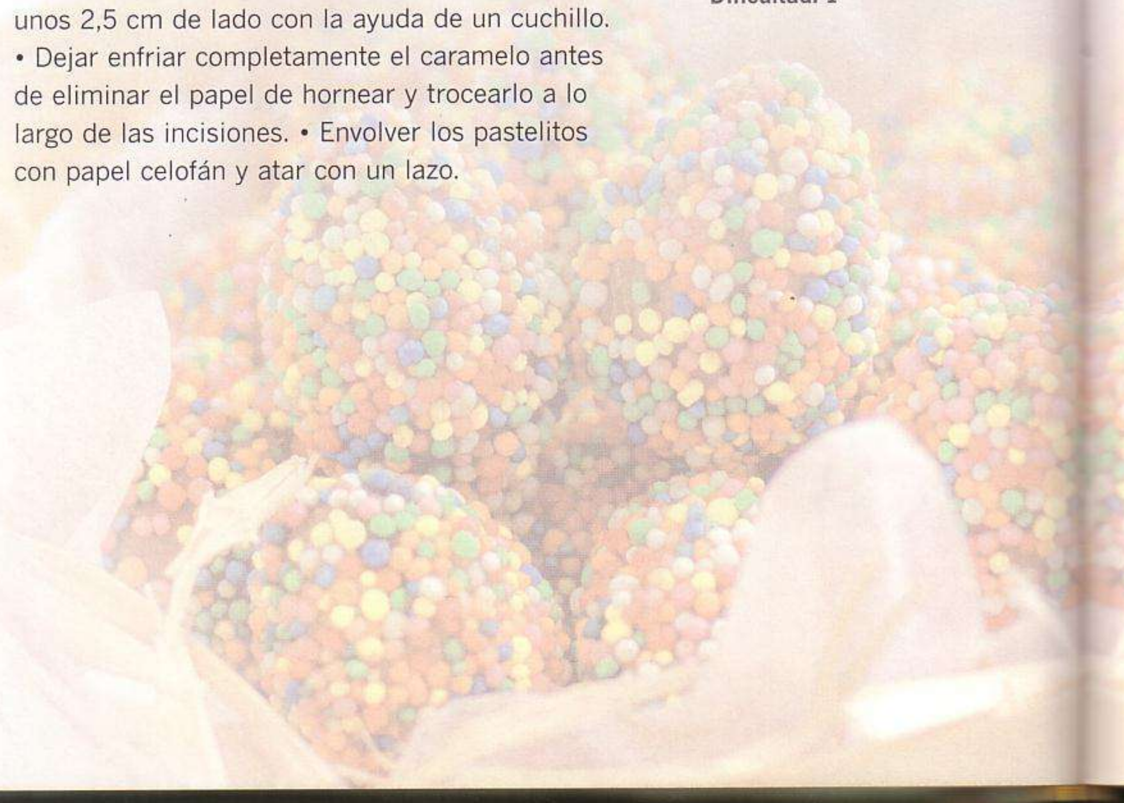
CARAMELOS BLANDOS AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180 °C. • Forrar un molde de 38 x 23 cm con papel de hornear. • Distribuir uniformemente las nueces sobre la superficie del molde. • Mezclar la mantequilla, los dos tipos de azúcar y una pizca de sal en un cacito. • Llevar a ebullición a fuego vivo, sin parar de mezclar. • Distribuir el sirope sobre las nueces, cubriéndolas bien. • Hornear durante 10 minutos, hasta que la superficie esté cubierta de burbujitas. • Distribuir rápidamente las gotas de chocolate sobre el compuesto. • Dejar enfriar en el molde durante unos 10 minutos y luego cortar cuadrados de unos 2,5 cm de lado con la ayuda de un cuchillo. • Dejar enfriar completamente el caramelo antes de eliminar el papel de hornear y trocearlo a lo largo de las incisiones. • Envolver los pastelitos con papel celofán y atar con un lazo.

- **200 g de nueces del Brasil**
- **250 g de mantequilla**
- **110 g de azúcar refinado**
- **60 g de azúcar moreno de caña (oscuro)**
- **Una pizca de sal**
- **340 g de gotas de chocolate fondant**

Cantidades para unos 36 caramelos
Preparación: 15 min
Dificultad: 1









CROCANTE AL CHOCOLATE

- **150 g de chocolate fondant triturado**
- **100 g de avellanas**
- **225 g de azúcar refinado**

Cantidades para unas 25 piezas
Preparación: 30-40 min
Dificultad: 2

Precalentar el horno a 200 °C. • Distribuir las avellanas sobre una bandeja de horno y tostarlas de 5 a 10 minutos, hasta que estén doradas. • Sacar del horno y descascarillarlas frotándolas con un paño de cocina. • Triturarlas toscamente y reservarlas. • Fundir el chocolate en un cazo al baño María. • Cuando esté totalmente disuelto, retirar del fuego y dejar enfriar algunos minutos mientras se prepara el caramelo. • Mezclar 1,25 dl de agua y el azúcar en un cazo de fondo grueso y llevar a ebullición a fuego vivo. • Cuando empiece a hervir, bajar rápidamente el fuego, y cuando empiece a caramelizar y dorarse, retirar el cazo del fuego y sumergir la base en agua fría. • Sacar del agua y verter el caramelo en una jarra. • Distribuir parte de las almendras trituradas en una bandeja y verter líneas de caramelo por encima, a la vez que se va cubriendo el caramelo con avellanas. • Dejar que el caramelo se enfríe y endurezca completamente. • Romper luego las tiras de caramelo, en fragmentos de unos 8 cm. • Verter el chocolate fundido sobre el crocante. • Esperar a que el chocolate endurezca y servir con el café.





PETIT-FOURS RICOS AL CHOCOLATE

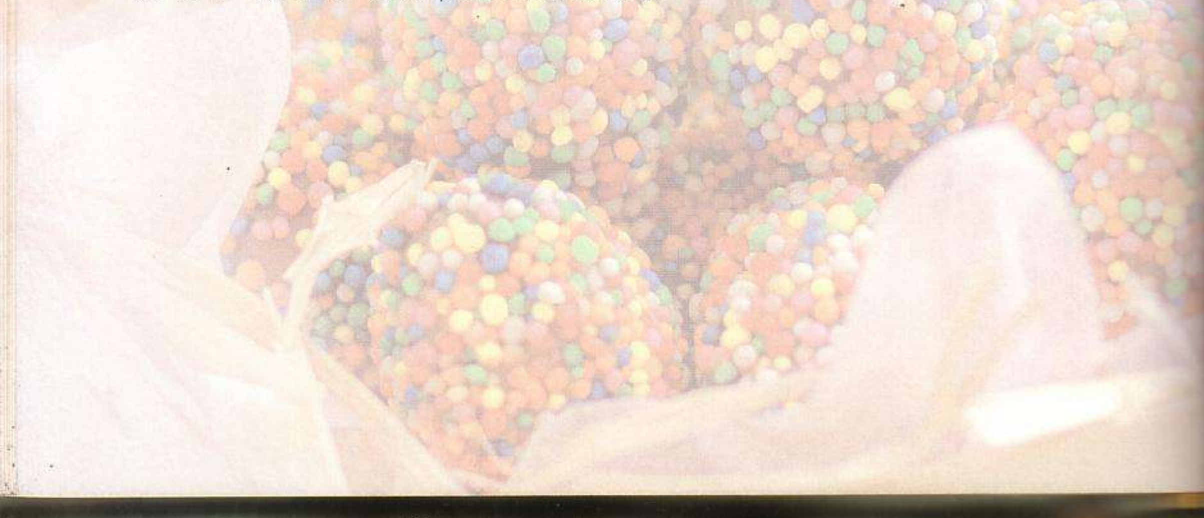


Confeccionar un bizcocho siguiendo la receta base. • Preparar la crema ganache, cubrirla con film transparente en contacto con la sustancia para evitar que se forme una película, y dejarla enfriar en el frigorífico hasta el momento del uso. • Cortar el bizcocho en sentido horizontal en cuatro partes iguales. • Separar 1/4 y aplicarle una capa de ganache de 1 cm aproximadamente. • Cubrir con otro disco de bizcocho, y otra capa de ganache. • Repetir de nuevo el procedimiento y terminar con la última capa de bizcocho. • Cubrir y conservar en la nevera durante 30 minutos. • Sacar el pastel del frigorífico y cortarlo a cilindros de unos 3 cm de diámetro. • Pasarlos a una rejilla y derramar la ganache sobre ellos (si la crema se ha enfriado, recalentarla hasta que esté cremosa), para cubrir completamente los lados y la superficie de los petit-fours. • Tenerlos 10 minutos en el frigorífico y decorar cada pastelito con un trocito de papel dorado. • Servirlos a temperatura ambiente.

Bizcocho al chocolate (ver receta base en la pág. 696)

Ganache de chocolate (ver receta base en la pág. 686)

Cantidades para unos 24 petits-fours
Preparación: 90 min + 30 min en el frigorífico
Dificultad: 2





TARTALETAS DE PISOS



Forrar un molde de 20 x 30 cm con papel de hornear. • Precalentar el horno a 200 °C. • Batir la mantequilla y 125 g de azúcar fino hasta obtener un compuesto claro y cremoso. • Agregar gradualmente las yemas, una por una, mezclando brevemente. • Montar las claras y otros 125 g de azúcar en otro recipiente. • Trabajar el compuesto hasta que las claras estén cremosas y el azúcar disuelto. • Mezclar la maicena y la harina de almendras e incorporar todos los ingredientes alternándolos hasta agotarlos. • Distribuir unas tres cucharadas de compuesto sobre el molde, formando una capa de unos 2 cm. • Tamizar el cacao sobre el compuesto y hornear hasta que el bizcocho esté cocido y elástico. • Distribuir el otro compuesto sobre el primer estrato, formando una capa del mismo espesor, tamizar el cacao y meterlo de nuevo en el horno hasta que esté cocido. • Repetir el procedimiento hasta agotar los ingredientes. • Bajar el horno a 180 °C, cubrir con papel de estaño y seguir la cocción durante otros 10 minutos. • Introducir un mondadientes en la tarta: deberá salir seco. • Volcarlo sobre una rejilla y dejarla enfriar. • Una vez frío, cortarlo en cuadrados de 2,5 cm de lado o en discos con un cortapastas liso. • Mezclar el azúcar restante y 5 dl de agua en un cacito, llevarlo a ebullición y agregar el kirsch. • Verter el sirope sobre el bizcocho: cuando esté bien empapado, servirlo a temperatura ambiente.

- **190 g de mantequilla**
- **475 g de azúcar refinado**
- **6 huevos**
- **175 g de maicena**
- **60 g de harina de almendra**
- **30 g de cacao amargo**
- **0,6 dl de kirsch**

Cantidades para unas 12-18 tartaletas
Preparación: 35-40 min
Cocción: 30-40 min
Dificultad: 1





TARTALETAS MERENGADAS A LA NARANJA Y CHOCOLATE

- **250 g de harina blanca**
- **60 g de cacao**
- **200 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 huevo grande**

Relleno

- **300 g de chocolate blanco**
- **2 cucharadas de glucosa**
- **1,5 dl de nata fresca**
- **3 cucharadas de Cointreau**
- **La corteza de una naranja**
- **2 cucharadas de mantequilla**

Merengue

- **2 claras**
- **160 g de azúcar refinado**

Cantidades para 12-18 tartaletas
Preparación: 60 min + 30 min para enfriar
Cocción: unos 20 min
Dificultad: 2

Tamizar 240 g de harina blanca y el cacao conjuntamente. • Ponerlo todo en un robot de cocina con la mantequilla y el azúcar y mezclar lentamente hasta obtener un compuesto granuloso. • Agregar el huevo y seguir mezclando hasta obtener una pasta. • Volcarla sobre una superficie enharinada y trabajarla, aunque no demasiado en esta fase. • Darle forma de pelota, envolverla en film transparente y tenerla 20 minutos en el frigorífico. • Engrasar dos moldes de dos mini muffins. • Extender la pasta sobre una superficie enharinada con un espesor de unos 2 cm. • Recortar 12 discos con un cortapastas redondo de 5 cm de diámetro. • Retirar delicadamente los discos de pasta y meterlos en los moldes de muffin. • Comprimir la pasta en los moldes nivelando la base y comprimiendo los lados de modo que forme un envoltorio. • Recortar los eventuales excesos de pasta y cubrir con papel de hornear. • Cubrir el papel con garbanzos o judías secas y cocer cinco minutos en el horno precalentado a 180 °C. • Retirarlas del horno y eliminar las judías y el papel. • Colocar de nuevo en el horno durante 2-3 minutos más, para cocerlas del todo. • Cuando estén consistentes al tacto, retirar del horno y dejar enfriar completamente. • Preparar el relleno y verterlo en los moldes hasta los 2/3, dejando un espacio para el merengue. • Preparar el merengue. • Ponerlo en una manga pastelera con boquilla plana y distribuirlo en las tartaletas, formando cucuruchos invertidos. • Colocar las

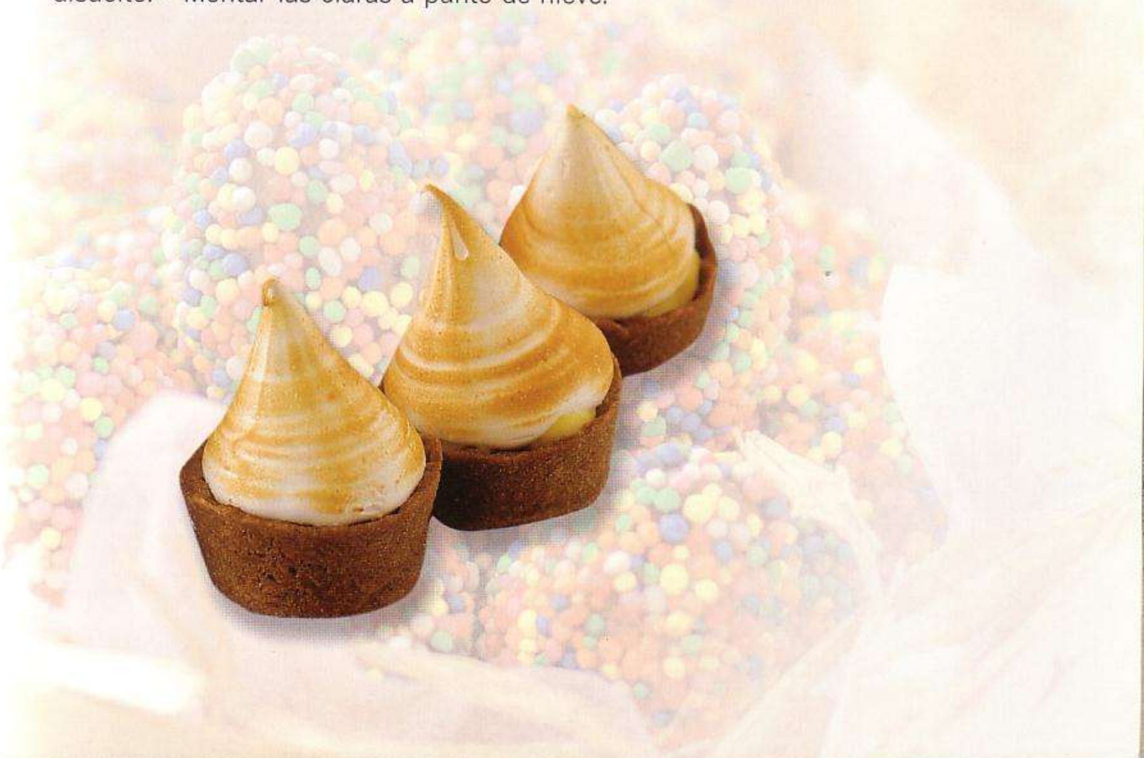
tartaletas sobre una bandeja y dorarlas en el horno precalentado a 250 °C durante unos cinco minutos.

Relleno: calentar el chocolate, la glucosa y la nata al baño María, con el agua a medio hervor.

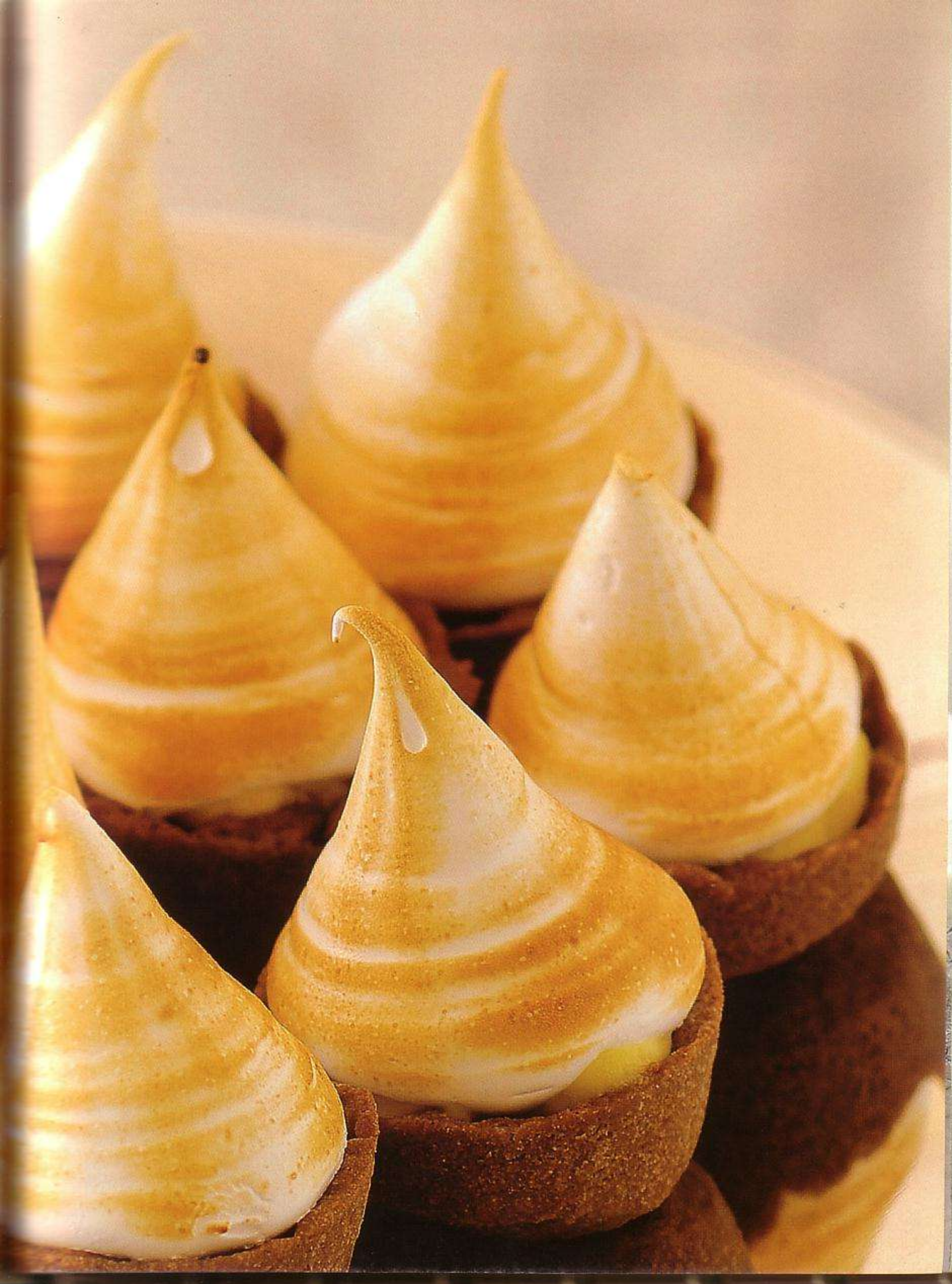
• Mezclar de vez en cuando, hasta que el compuesto esté brillante y homogéneo. • Retirar el cazo del fuego, agregar el licor, la corteza de naranja triturada y la mantequilla. • Verterlo todo en un molde y cubrir con film transparente.

• Tenerlo 30 minutos en la nevera.

Merengue: mezclar las claras con el azúcar a fuego bajo hasta que este último esté completamente disuelto. • Montar las claras a punto de nieve.

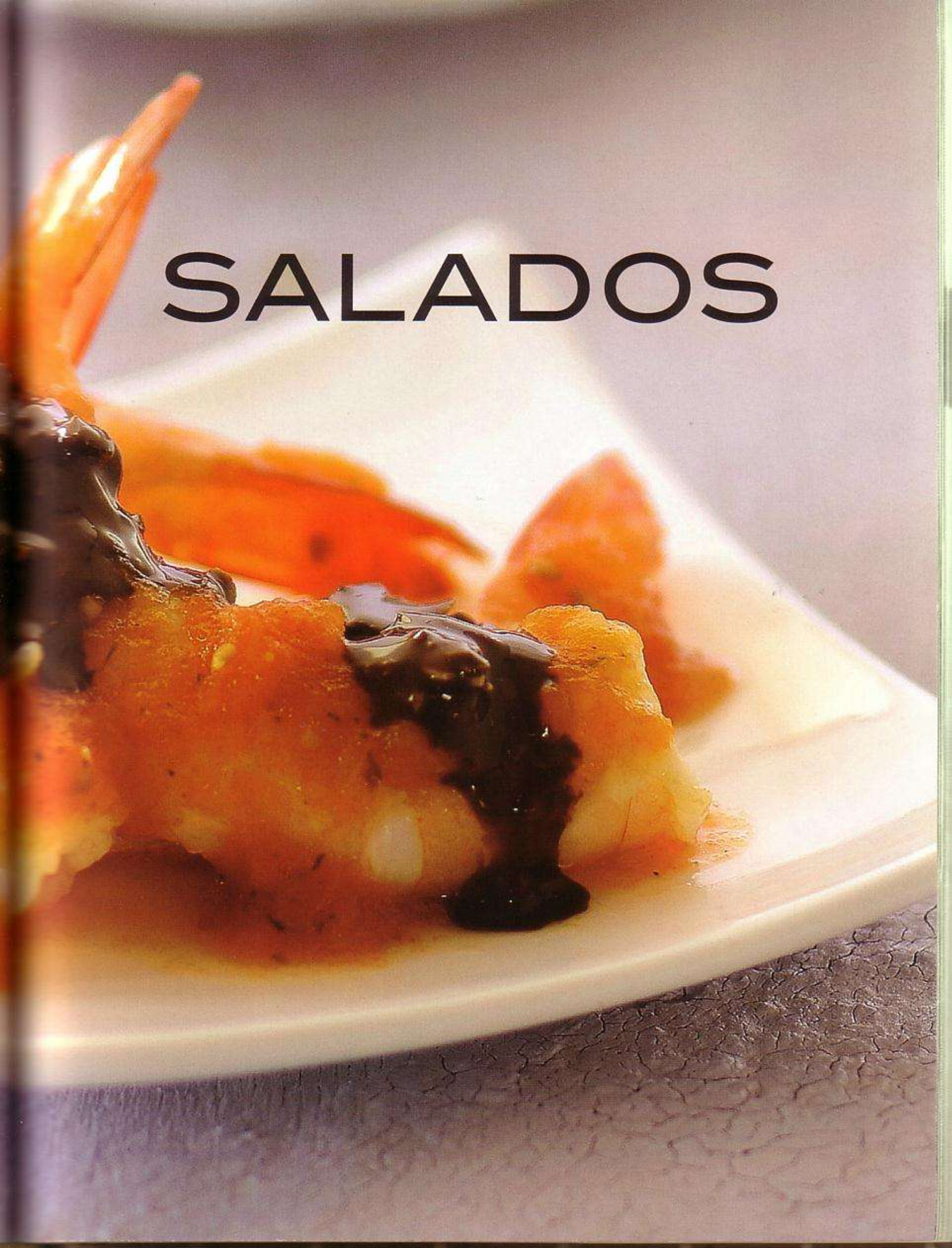








SALADOS



PENNE AL CHOCOLATE, PISTACHOS, MASCARPONE Y QUESO DE CABRA



Calentar el aceite en una sartén media y saltear la cebolla picada hasta que esté transparente, sin dejar que coja color. • Agregar la pasta y dejar sofreír a fuego medio durante dos minutos. • Agregar la leche, el vino y una cucharada de sal. • Llevar a ebullición y cocer la pasta al dente. • Colar la pasta y pasarla a una fuente precalentada. • Condimentarla con la salsa y completar con los pistachos triturados. • Mezclar bien. • Espolvorear con el chocolate triturado y servir.

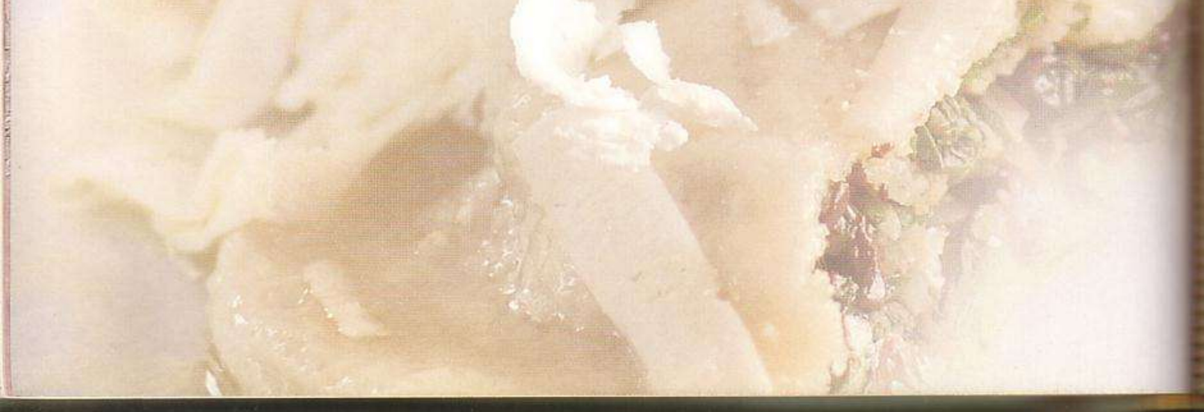
Salsa de quesos: triturar finamente los pistachos pelados con el robot de cocina. • Fundir el chocolate blanco al baño María, con el agua a medio hervor. • Retirar del fuego y agregar el mascarpone, el queso de cabra y la leche.

- **350 g de pasta tipo penne**
- **2 cucharadas de aceite de oliva extravirgen**
- **1 cebolla blanca pequeña**
- **2 cucharadas de leche**
- **1 dl de vino blanco seco**
- **Sal**

Salsa de quesos

- **90 g de chocolate blanco**
- **75 g de pistachos**
- **125 g de mascarpone**
- **60 g de queso de cabra fresco**
- **2 cucharadas de leche**
- **90 g de chocolate fondant**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 30-40 min
Cocción: 10-15 min
Dificultad: 1





JABALÍ CON SALSA ESPECIADA AL CHOCOLATE

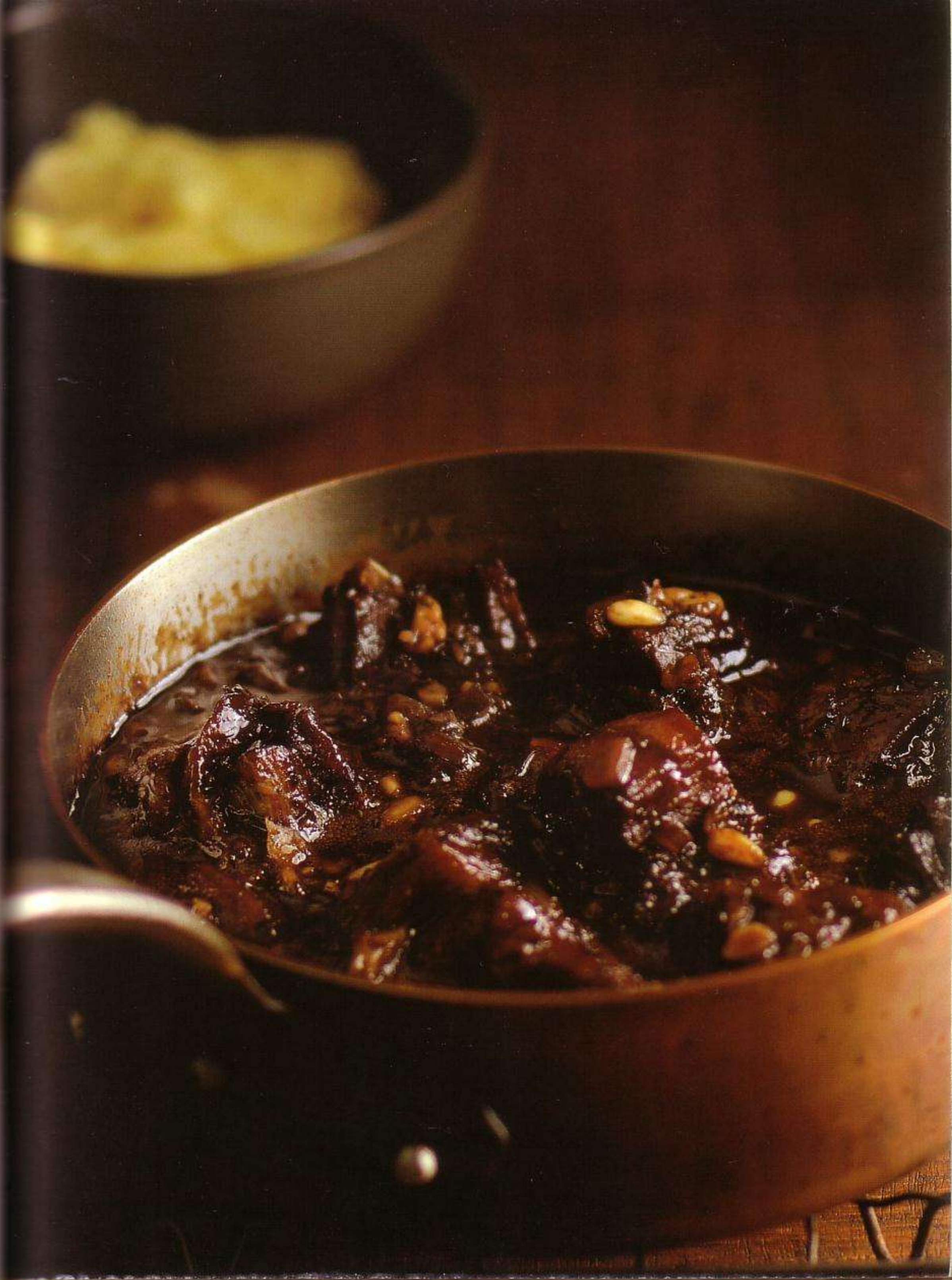


Calentar el aceite a fuego bajo en una cazuela amplia. • Agregar la cebolla, el apio, la zanahoria, los ajos y el perejil picado y saltearlos durante unos 10 minutos, hasta que esté todo blando pero no sofrito. • Añadir la carne y marcarla a fuego medio, con sal y pimienta, e incorporar el laurel, la canela y la nuez moscada. • Incorporar el vino y cocer durante 5 minutos, hasta que se haya evaporado. • Añadir el vinagre y dejar que se evapore también. • Echar el caldo, cubrir y cocinar a fuego bajo durante 45 minutos, o hasta que la carne esté blanda. • Si el guiso está demasiado seco y se pega a la cazuela, añadir un poco de caldo. • Fundir el chocolate en un recipiente que permita cocer al baño María. • Agregar la grappa, las nueces trituradas, las pasas sultanas, los piñones, el limón confitado y el azúcar. • Mezclar bien y retirar del fuego. • Con una espumadera, quitar la carne de la cazuela y ponerla sobre un plato caliente. • Espumar el excedente de grasa del guiso. • Diluir el compuesto de chocolate en cuatro cucharadas del líquido de la cocción de la carne, verterlo en la cazuela y mezclar bien. • Colocar de nuevo la carne en la cazuela, llevar a ebullición, hervirla durante unos tres minutos a fuego bajo. • Servir caliente sobre un lecho de polenta.

■ ■ ■ *Este guiso extraordinario se servía en la rica corte de los Médicis de la Florencia renacentista. Es realmente distinto y divertido. Si no encuentra jabalí, o si no le gustan sabores tan fuertes, puede sustituirlo por ciervo o novillo con las mismas cantidades.*

- **1 kg de jabalí en tacos de unos 5 cm**
- **90 g de chocolate fondant**
- **0,6 dl de aceite de oliva extra-virgen**
- **1 cebolla mediana**
- **1 zanahoria grande**
- **1 tallo de apio**
- **2 dientes de ajo**
- **2 cucharadas de perejil picado**
- **2 hojas de laurel**
- **½ cucharadita de canela en polvo**
- **½ cucharadita de nuez moscada en polvo**
- **1,8 dl de vino tinto**
- **6 dl de vinagre de vino blanco**
- **2,5 dl de caldo de carne**
- **0,6 dl de grappa**
- **4 cucharadas de nueces**
- **2 cucharadas de uvas pasas sultanas**
- **3 cucharadas de piñones**
- **3 cucharadas de corteza de limón confitada y triturada**
- **2 cucharadas de azúcar**
- **Sal y pimienta negra**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 20 min
Cocción: aprox. 60 min
Dificultad: 1



LANGOSTINOS CON SALSA DE CHOCOLATE



En una cazuela, sofreír, en dos cucharadas de aceite, las cebollas trituradas, el laurel, el tomillo, el perejil picado y el hueso de jamón. • Añadir los tomates cortados a dados, bajar el fuego y dejar cocer en la cazuela, descubierta, durante unos minutos. • Añadir 1 dl de agua y cocer a fuego lento hasta que el jugo haya reducido, luego hay que filtrarlo. • Condimentar los langostinos con sal y pimienta al gusto y freírlos en una sartén con el resto del aceite. • Retirar y reservar, disponerlas sobre una fuente de barro y cubrirlos con la salsa preparada. • Batir los ajos, las almendras y el chocolate, disolverlo con un poco de aceite y verterlo sobre los langostinos.

- **Langostinos de unos 50 g cada uno, sin cabeza**
- **100 g de chocolate fondant**
- **1,8 dl de aceite de oliva extra-virgen**
- **2 cebollas**
- **1 hoja de laurel**
- **1 ramillete de tomillo**
- **1 ramillete de perejil**
- **1 hueso de jamón**
- **1 kg de tomates maduros**
- **3 dientes de ajo**
- **50 g de almendras tostadas**
- **Sal y pimienta negra**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 20 min
Cocción: 25-30 min
Dificultad: 1





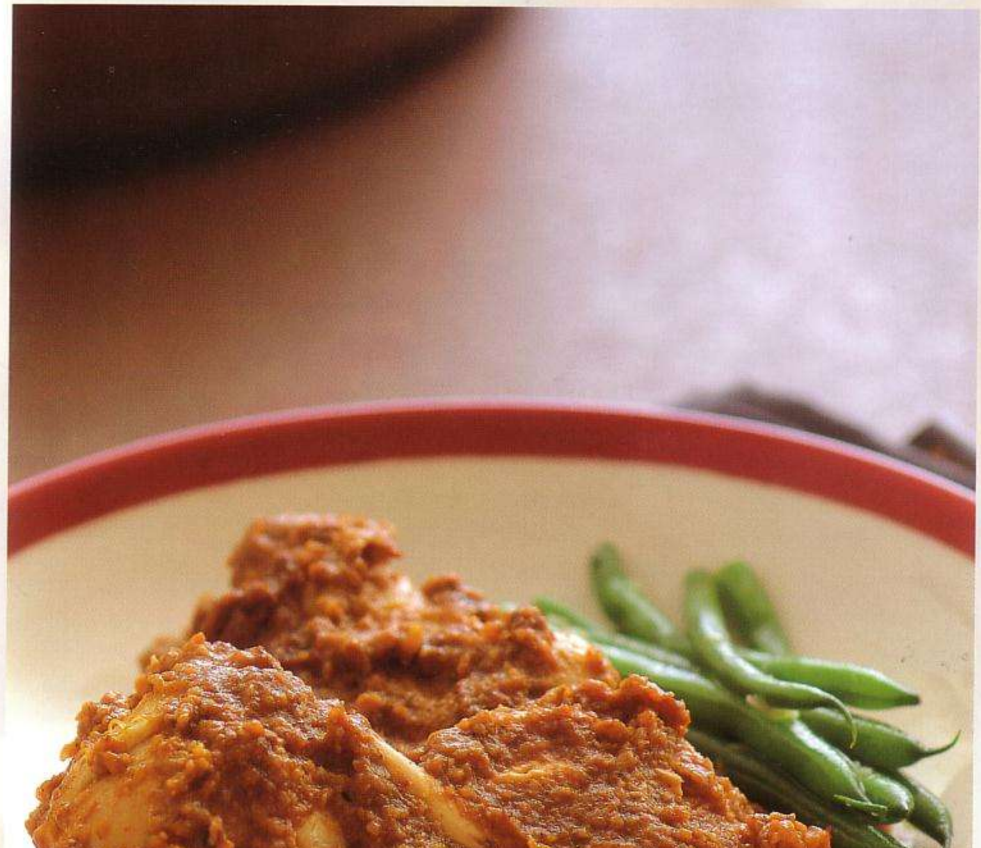
PAVO CON SALSA MEXICANA



Poner el pavo en una olla amplia junto a una cebolla cortada a cuartos, cubrir de agua y dejar hervir durante una hora, hasta que la carne esté blanda. • Dejar enfriar y pasar la carne a una cazuela grande. • Reducir el caldo de la cocción y reservarlo. • En una sartén seca, tostar las semillas de sésamo y las almendras peladas, a fuego moderado, hasta que estén doradas. • Triturar con las pasas, tres granos de pimienta, el clavo de olor y la canela hasta obtener un polvo fino. • Agregar la pasta de guindilla, 2 dl de agua, la otra cebolla, el ajo, el tomate a trocitos y la miga de pan, y triturar hasta obtener un compuesto homogéneo. • En una sartén, calentar el aceite y saltear el compuesto durante unos 5 minutos, mezclando continuamente. • Verter en un cacito 2 dl de caldo del pavo y agregar al chocolate. • A fuego bajo, hervir hasta consumir el chocolate. • Incorporar el compuesto de guindilla, mezclar y verter en la cazuela del pavo. • Servirlo acompañado de judías verdes.

- **1,3 kg de pavo cortado a trozos**
- **2 cebollas**
- **30 g de semillas de sésamo**
- **60 g de almendras**
- **30 g de pasas sultanas**
- **1 clavo de olor**
- **5 g de canela rallada**
- **2 cucharaditas de pasta de guindilla**
- **2 dientes de ajo**
- **3 tomates pelados**
- **60 g de miga de pan integral**
- **1 cucharada de aceite de girasol**
- **30 g de chocolate fondant**
- **Sal y pimienta negra**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 45 min
Cocción: aprox. 2 horas
Dificultad: 2





MUFFINS AL CHOCOLATE CON SALAMI



Disolver la levadura en 1,8 dl de agua y en 7 cucharadas de leche tibia en un recipiente amplio. • Dejar reposar durante 10 minutos, o hasta que se forme espuma en la superficie. • Tamizar 500 g de harina, el cacao y dos cucharaditas de sal. • Añadir el azúcar a la levadura y agregarlo gradualmente todo a la mezcla de harina y cacao. • Pasar el compuesto a una superficie ligeramente enharinada y trabajarlo durante tres minutos. • Agregar el chocolate y la mantequilla fundida y seguir amasando hasta obtener una pasta lisa, más bien consistente y de color uniforme. • Darle forma de bola a la pasta, cubrirla con una tela y dejarla fermentar en un lugar cálido durante aproximadamente una hora y media, o hasta que duplique su volumen. • Precalentar el horno a 180 °C y forrar dos moldes de 12 muffins con papel de hornear. • Subdividir la pasta en bolitas del tamaño de una nuez grande y pasarlas a los moldes. • Pintar la superficie de los muffins con el resto de la leche y hornear durante 15-20 minutos. • Controlar la cocción introduciendo un mondadientes en el muffin: debe salir seco. • Dejar enfriar y desmoldar. • Cortar los muffins por la mitad, untarlos con una cucharada de Robiola, o de un queso fresco, pastoso y graso, y completar con una loncha de salami.

- **510 g de harina blanca**
- **100 g de virutas de chocolate fondant**
- **150 g de salami tipo Milán cortado finito**
- **30 g de levadura fresca**
- **8 cucharadas de leche**
- **4 cucharadas de cacao amargo**
- **1 cucharada de azúcar refinado**
- **70 g de mantequilla**
- **310 g de queso Robiola**

Cantidades para 24 muffins
Preparación: 40 min + 90 min para fermentar
Cocción: 20 min
Dificultad: 2



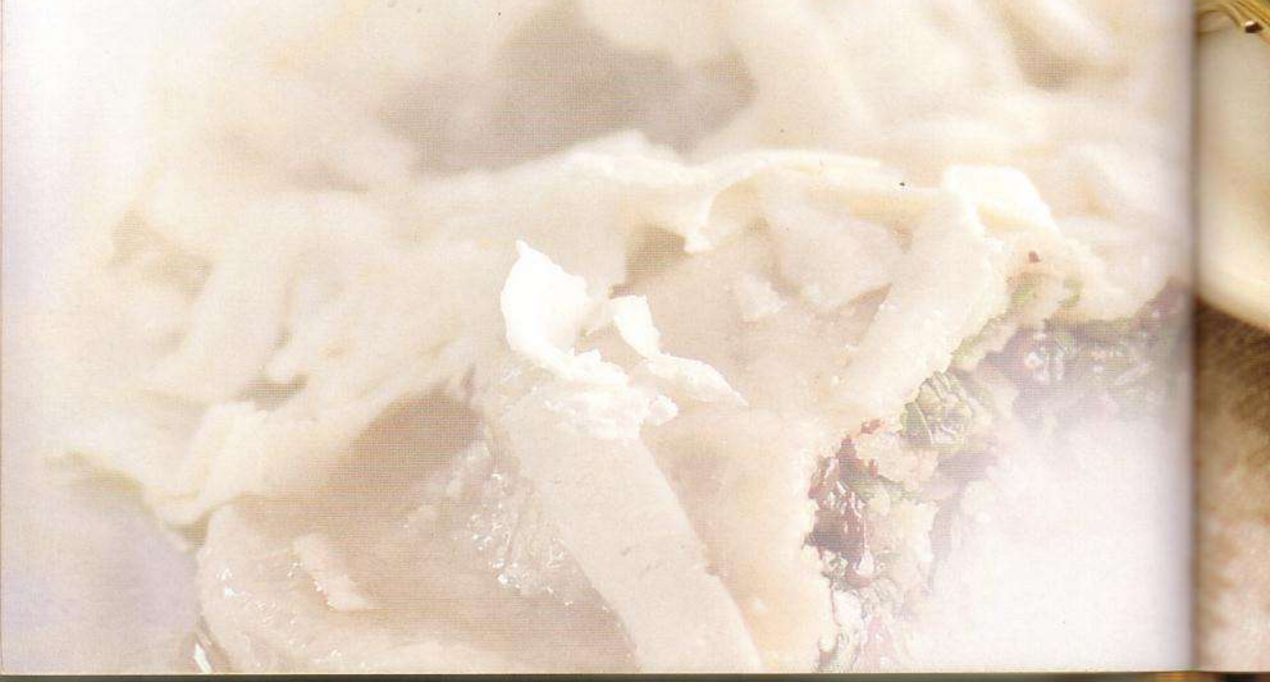


FILETE SABROSO

Salpimentar abundantemente la carne. • Marcarla en una sartén amplia con la mantequilla, a fuego vivo. • Agregar la cebolla y el ajo triturados y cocer a fuego medio hasta que la cebolla esté blanda. • Añadir 2,5 dl de agua y el vino, cubrir la sartén y cocer a fuego bajo durante 15 minutos. • Incorporar el chocolate desmenuzado y seguir la cocción durante 10 minutos. • Cortar el filete a lonchas finitas, espolvorearlo con el perejil picado y servirlo con la salsa.

- **1 kg de filete de novillo**
- **30 g de mantequilla**
- **1 cebolla pequeña**
- **1 diente de ajo**
- **1,25 dl de vino blanco seco**
- **30 g de chocolate fondant**
- **2 cucharadas de perejil picado**
- **Sal y pimienta negra**

Cantidades para 4-6 personas
Preparación: 15 min
Cocción: 30 min
Dificultad: 2





CIERVO EN SALSA DE CHOCOLATE



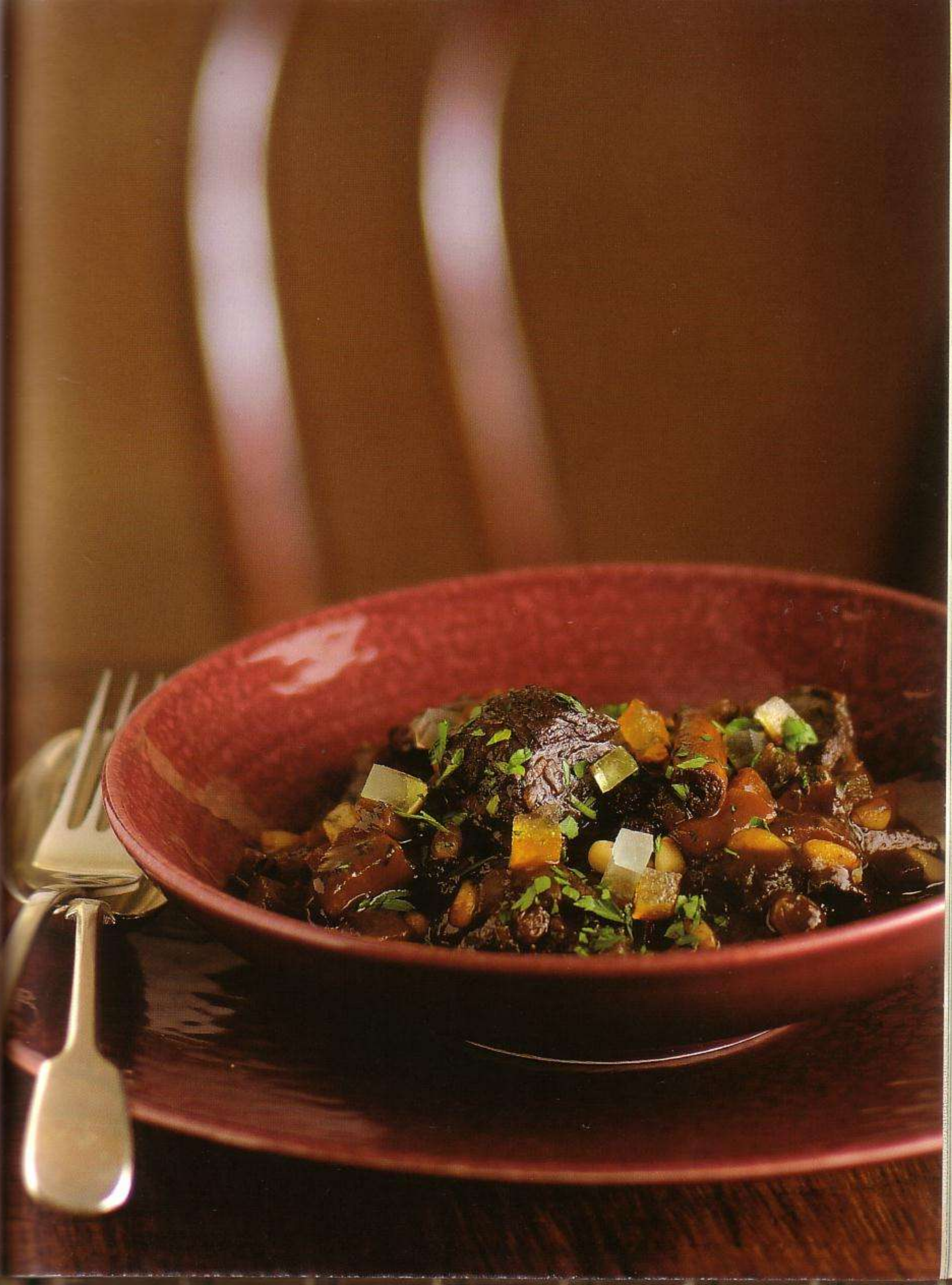
Poner la carne cortada a tacos en un recipiente y cubrirla con los ingredientes del marinado, triturados toscamente, y dejarla reposar hasta el día siguiente. • Retirar la carne del marinado, filtrar el líquido y reservarlo. • Calentar el aceite en una cazuela amplia y saltear la cebolla roja, la zanahoria, el apio picados a fuego medio durante 5 minutos. • Agregar la carne de ciervo, el ajo y el perejil picado y cocer tres minutos más. • Añadir gradualmente el líquido del marinado y dejar evaporar el vino. • Agregar el caldo, en el que se habrá disuelto el concentrado de tomate. • Cubrir la cazuela y dejar cocer a fuego bajo durante aproximadamente una hora y media, o hasta que la carne esté muy blanda. • Agregar la fruta confitada, los piñones, las pasas, el chocolate a láminas, el vinagre y el azúcar. • Mezclar hasta que el chocolate esté disuelto. • Servir caliente, con guarnición de patatas hervidas.

- **1 kg de carne de ciervo**
- **1 cebolla roja**
- **1 zanahoria**
- **1 tallo de apio**
- **5 cucharadas de aceite de oliva extravirgen**
- **2 dientes de ajo**
- **2 cucharadas de perejil**
- **5 dl de caldo de novillo**
- **2 cucharadas de concentrado de tomate**
- **2 cucharadas de fruta confitada, 2 de piñones y 2 de pasas sultanas**
- **50 g de chocolate fondant**
- **4 cucharadas de vinagre de vino blanco**
- **40 g de azúcar**

Marinado

- **1,8 dl de vino tinto**
- **10 bayas de enebro**
- **1 hoja de laurel**
- **1 escalonia**
- **1 zanahoria**
- **1/2 tallo de apio**
- **1/2 varilla de canela**
- **1 clavo de olor**

Cantidades para 4-6 personas
Preparación: 30 min + 8-10 horas para marinar
Cocción: 1 hora y 40 min
Dificultad: 2



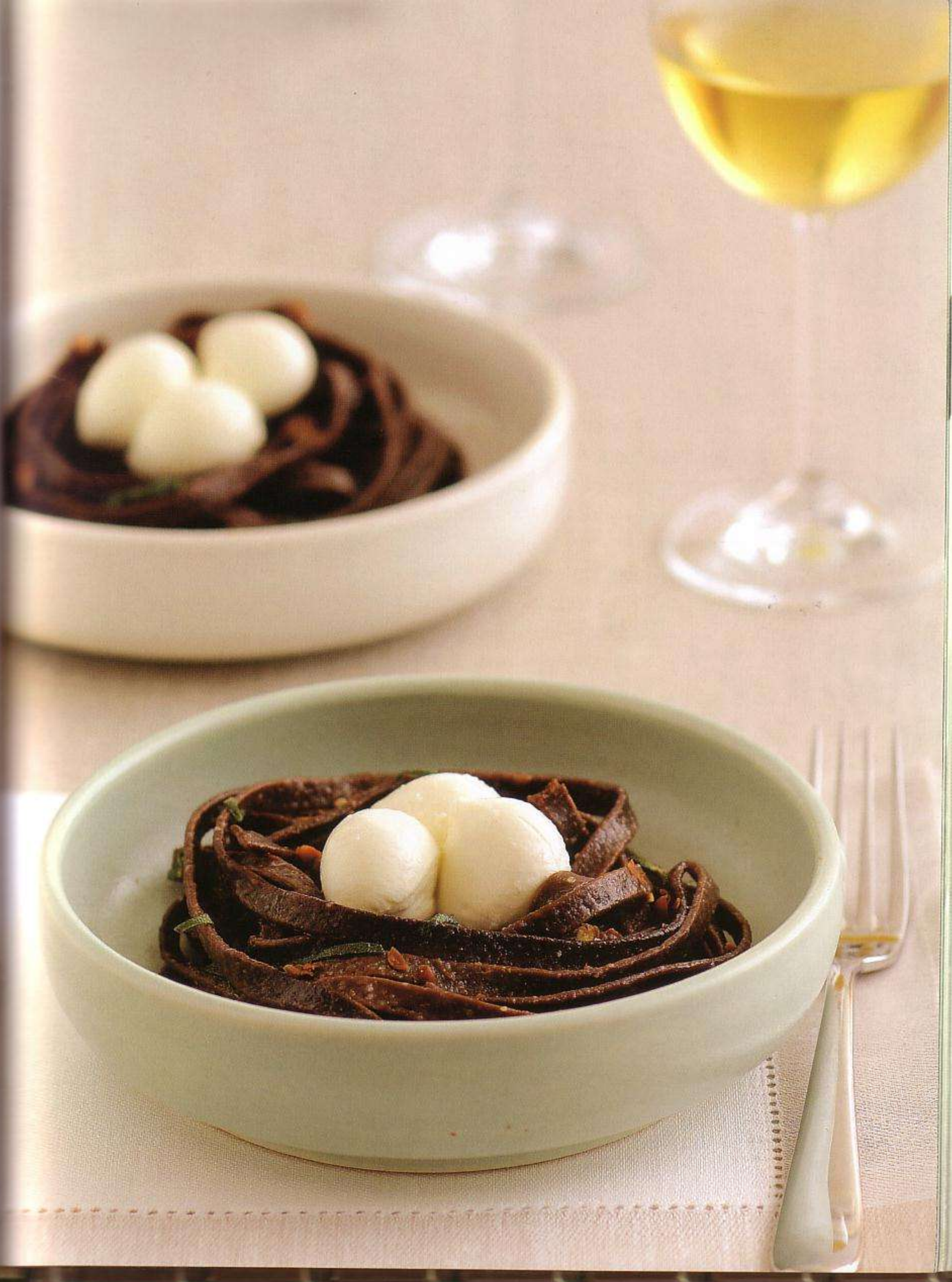
TAGLIATELLE AL CHOCOLATE CON MOZZARELLA



Tamizar la harina, el cacao, una pizca de sal sobre una superficie de trabajo, mejor si es de madera, formando un volcán con un hueco en el centro. • Verter los huevos ligeramente batidos e incorporar gradualmente a la harina con la punta de los dedos: ponga atención en no romper las paredes del volcán y dejar que se cuele el huevo. • Trabajar la masa durante unos 20 minutos, hasta obtener una pasta lisa y sedosa. • Envolverla en película transparente y dejarla reposar durante 30 minutos. • Subdividir en tres partes y pasarla por la máquina de pasta, con la opción de hacer láminas, y regulada al máximo espesor. • Pasarla varias veces por el rodillo de la máquina, disminuyendo una muesca cada vez, hasta llegar a un espesor medio. • Espolvorear la pasta con la sémola y cubrirla con un trapo limpio y seco. • Disponer la máquina para que corte la pasta en forma de tagliatelle de 5 mm de ancho. • Dejar secar la pasta un mínimo de 30 minutos. • Verter los tagliatelle en abundante agua caliente salada. • Mientras se cuece la pasta, fundir la mantequilla en un cazo y agregar la salvia. • Escurrir la pasta y mezclarla delicadamente con la mantequilla y la salvia. • Con un tenedor trinchante, enrollar 1/4 de la pasta en forma de nido y disponer sobre un plato. • Poner tres bolitas de mozzarella en el centro del nido y espolvorear con pimienta roja. • Repetir el procedimiento con el resto de los tagliatelle y servir.

- **350 g de harina blanca**
- **50 g de cacao amargo**
- **3 huevos**
- **2 cucharadas de sémola**
- **150 g de mantequilla**
- **24 hojas de salvia fresca**
- **12 bolitas de mozzarella**
- **Sal y pimienta roja**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 50 min + 60 min de reposo
Cocción: 10 min
Dificultad: 2



GNOCCHI DE PATATA CON CHOCOLATE



Lavar bien las patatas, sin pelarlas, y ponerlas en una olla con agua fría. • Llevar a ebullición y dejar que cuezcan hasta que estén blandas. • Mientras tanto, poner las pasas sultanas a ablandar con un poco de agua caliente: al cabo de 30 minutos, colarlas y estrujarlas bien. • Cuando las patatas estén cocidas, colarlas, pelarlas y pasarlas por el pasapurés. • Ponerlas sobre la tabla de amasar, agregar sal, pimienta, los huevos batidos, el parmesano rallado y espolvorear con parte de la harina. • Formar un compuesto blando, añadiendo más harina si es necesario. • Extraer pequeñas porciones de compuesto, pasarlas por la harina restante y darles forma de rollitos. • Cortarlos a pedacitos de las dimensiones de un gnocchi y pasarlos una vez más por la harina, para evitar que se peguen. • Echarlos, en varias tandas, en una olla de agua caliente salada. • Colarlos uno o dos minutos después de que hayan salido a flote. • Mientras tanto, reunir todos los ingredientes de la salsa en una fuente de pirex y añadir los gnocchi, a medida que están listos. • Mezclar con mucha delicadeza y servir enseguida.

- **350 g de harina blanca**
- **1,5 kg de patatas harinosas**
- **2 huevos**
- **2 cucharadas de parmesano rallado**
- **Sal y pimienta blanca**

Salsa confitada

- **10 g de cacao amargo**
- **2 cucharadas de pasas sultanas**
- **50 g de parmesano rallado**
- **50 g de parmesano ahumado rallado**
- **100 g de mantequilla fundida**
- **30 g de cidra confitada y triturada**
- **Una pizca de canela**
- **Sal y pimienta blanca**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 60 min
Cocción: 5 min
Dificultad: 2



TORTELLI VENECIANOS



Preparar un compuesto con harina, huevos, 30 g de mantequilla fundida y agua suficiente para obtener una pasta sólida. • Dejar reposar durante 30 minutos. • Extender la pasta en una lámina fina y recortar discos de 7 cm de diámetro. • Preparar el relleno y aplicar media cucharada en el centro de cada uno. • Superponer un disco a otro, presionando con los dedos y formando un borde cerrado. • Dejar en abundante agua salada hirviendo hasta que salgan a flote. • Mientras tanto, fundir la mantequilla restante. • Disponer los tortelli a capas en una sopera, condimentando un estrato tras otro con el resto de la mantequilla fundida, la ricotta desmigada y, finalmente, espolvoreando con el azúcar.

Relleno: hervir las espinacas, cortarlas y picarlas finamente. • En una sartén, fundir la mantequilla y sofreír la cebolla picada, agregar las espinacas y dejarlas condimentar durante unos momentos. • Retirar del fuego y dejar enfriar. • Desmenuzar el pan seco. • En un recipiente, mezclar las espinacas cuidadosamente con los demás ingredientes del relleno: si el compuesto fuera demasiado fluido, incorporar más miga de pan seca y desmenuzada.

- **400 g de harina blanca**
- **2 huevos**
- **130 g de mantequilla**
- **100 g de ricotta ahumada**
- **1 pizca de azúcar**

Relleno

- **250 g de espinacas**
- **20 g de mantequilla**
- **½ cebolla**
- **50 g de miga de pan de centeno duro**
- **30 g de chocolate fondant rallado**
- **50 g de pasas sultanas**
- **30 g de cidra confitada triturada**
- **1 huevo**
- **1 cucharadita de azúcar**
- **1 cucharadita de perejil picado**
- **Canela en polvo**
- **Sal y pimienta negra**

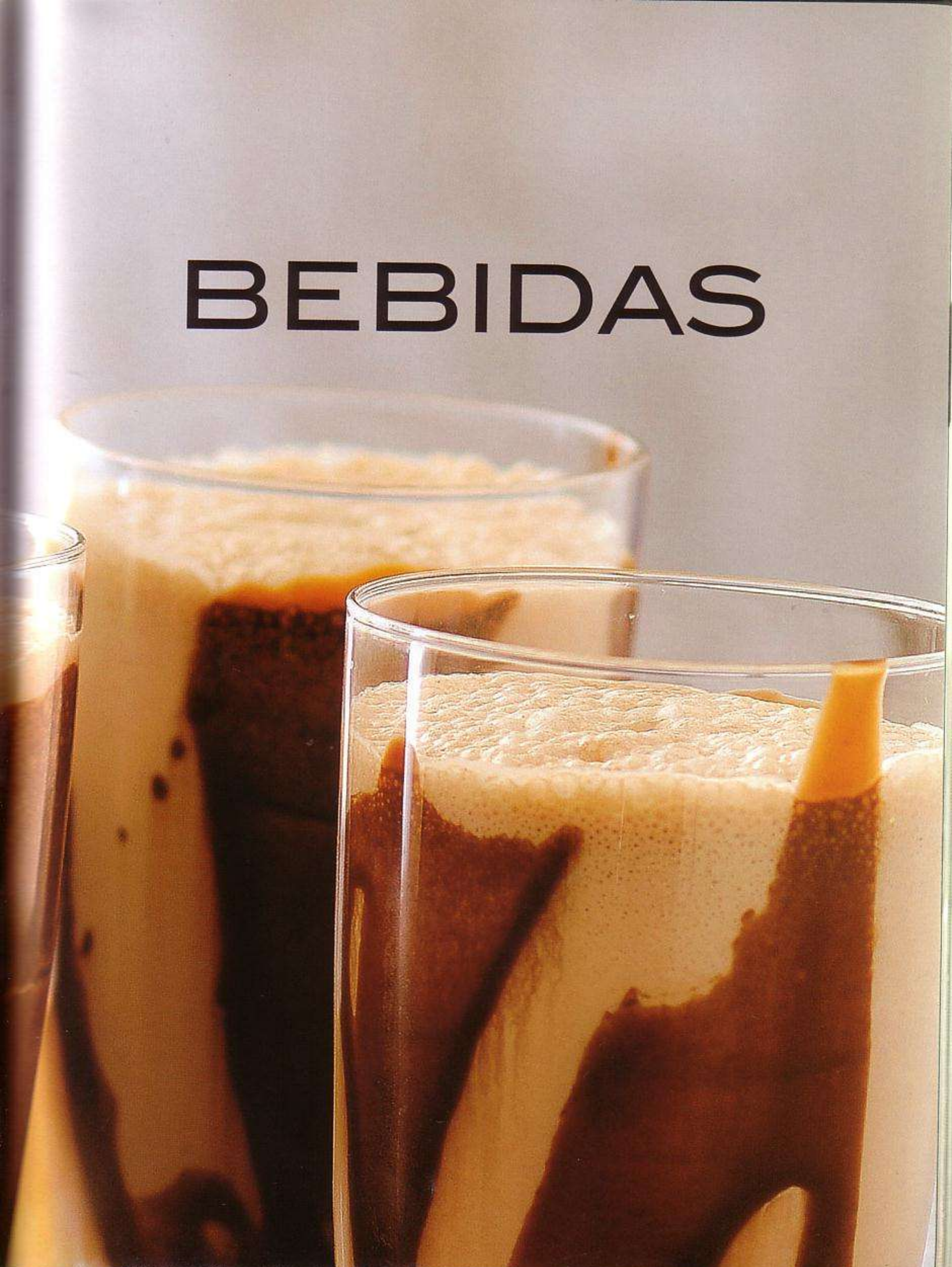
Cantidades para 4 personas
Preparación: 2 horas y media
Cocción: 30 min
Dificultad: 3







BEBIDAS



BROWN COW



Verter todos los ingredientes en una batidora y mezclar bien, a baja velocidad. • Verter la bebida en una copa, mejor en una copa de cóctel, espolvorear con las escamas de chocolate. • Servir.

- **3 cucharadas de ron claro**
- **2 cucharadas de crema de cacao**
- **1 cucharada de crema de menta**
- **Escamas de chocolate con leche**
- **1 bolita de helado de chocolate**

Cantidades para una bebida
Preparación: 5 min
Dificultad: 1





IRISH CHOCOLATE



Montar la mitad de la nata con el azúcar lustre hasta que esté espumosa y reservar. • Poner la mezcla con la leche en una cacerola de fondo grueso y llevar a ebullición a fuego medio. • Cuando arranque el hervor, agregar el chocolate removiendo hasta que se disuelva. • Añadir el whisky y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verterlo en una taza caliente, montar la nata restante y decorar. • Espolvorear con el chocolate rallado y servir rápido.

- **450 g de chocolate fondant**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de azúcar lustre**
- **5 dl de leche**
- **6 cucharadas de whisky irlandés**
- **2 cucharadas de chocolate rallado**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1





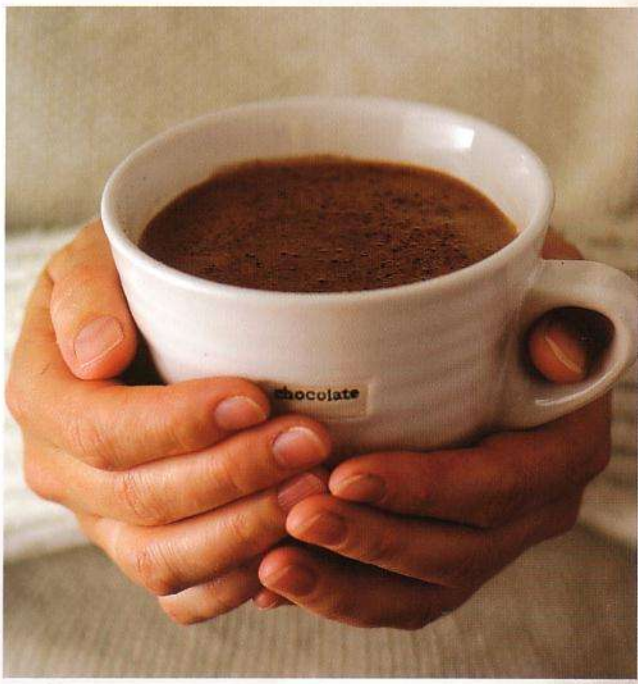


CHOCOLATE ESPECIADO

Poner la leche y la nata en un cazuela de fondo grueso, mezclando sin parar formar la espuma. • Cuando la mezcla empiece a hervir, agregar la canela, el azúcar lustre, la nuez moscada y el chocolate. • Batir hasta que se haya disuelto el chocolate. • Trabajar vigorosamente el compuesto con una espátula durante un rato. • Verter el chocolate en tazas calientes, agregando también la espuma. • Espolvorear con la guindilla y servir rápido.

- **400 g de chocolate fondant**
- **1,25 dl de leche**
- **7,5 de nata fresca**
- **1 pizca de canela en polvo**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **1 pizca de nuez moscada**
- **Guindillas en polvo**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1

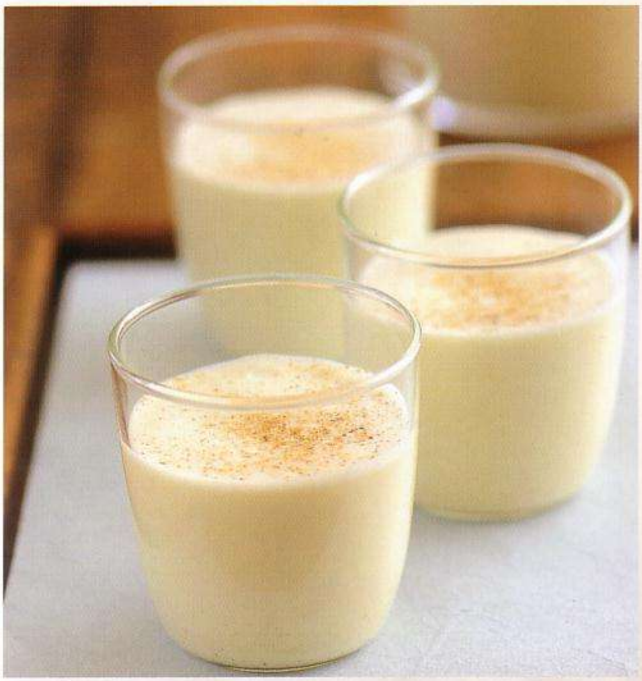


EGGNOG BLANCO

Trabajar las yemas y el azúcar en un recipiente amplio hasta obtener un compuesto claro y denso. • Incorporar el chocolate fundido, la leche, el licor, la nuez moscada y mezclar bien. • Dejar el compuesto en el frigorífico toda la noche. • Montar la nata en un cuenco amplio y reservarla. • Montar las claras a punto de nieve en un cuenco limpio. • Amalgamar la nata montada y las claras a las yemas y mezclar bien. • Verterlo todo en tacitas o vasitos y espolvorear con nuez moscada.

- **2 huevos**
- **45 g de azúcar refinado**
- **35 g de chocolate blanco**
- **1,25 dl de leche**
- **0,8 dl de ron dorado**
- **0,8 dl de brandy**
- **1 pizca de nuez moscada**
- **1,25 dl de nata fesca**
- **Nuez moscada rallada**

Cantidades para 6 personas
Preparación: 20 min + una noche para enfriar



CHOCOLATE CALIENTE AMARGO



Montar la nata y el azúcar lustre hasta que esté espumoso y reservarlo. • Poner la leche en una cazo de fondo grueso y llevarla a ebullición a fuego medio, mezclando sin parar para formar espuma. • Cuando rompa a hervir, agregar el chocolate. • Mezclar bien para que se disuelva. • Verter en compuesto en tazas calientes y decorar con nata montada. • Espolvorear el cacao en polvo y servir rápido acompañado, al gusto, de pastelitos.

- **300 g de chocolate fondant**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **1 cucharada de azúcar lustre**
- **7,5 dl de leche**
- **2 cucharadas de cacao amargo**

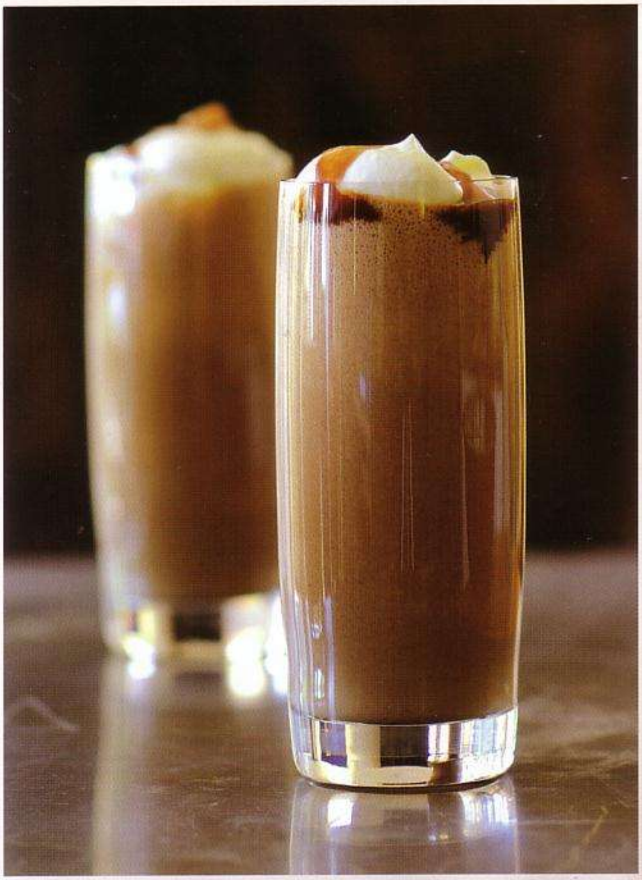
Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1





CHOCOLATE MONKEY

Poner todos los ingredientes en la batidora, con la leche. • Si se desea, añadir un plátano. • Batirlo bien y servirlo en vasos altos. • Decorar con la nata montada y un poco de sirope de chocolate.



- **1,5 dl de licor de plátano**
- **3 bolitas de helado de chocolate**
- **3 dl de crema de cacao**
- **2,5 dl de leche**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **0,6 dl de sirope al chocolate (ver receta en la pág. 692)**

Cantidades para 2 personas
Preparación: 35 min
Dificultad: 1



CHOCOLATE CALIENTE A LA ALMENDRA



Poner la leche y la mitad de la nata en un cazo y llevar a ebullición a fuego medio sin parar de remover. • Cuando la mezcla rompa a hervir agregar el chocolate, el azúcar lustre y el cacao. • Mezclar hasta que se disuelva el chocolate. • Poner 1/4 del licor amaretto en cada uno de los vasos (calientes) y escanciar delicadamente el chocolate, añadiendo la espuma. • Montar el resto de la nata, distribuirla abundantemente a cucharadas sobre el chocolate y espolvorearla con las almendras tostadas. • Servir rápido, acompañado de las galletas de almendras amargas.

- **75 g de chocolate con leche**
- **Almendras tostadas laminadas**
- **5 dl de leche**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **2 cucharadas de azúcar lustre**
- **3,5 dl de licor amaretto**
- **30 g de cacao amargo**
- **8 galletas de almendras amargas**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1





CHOCOLATE DE LUJO



Poner ocho vasos sobre una fuente de servir y distribuir uniformemente las virutas de chocolate al fondo de cada uno. • Poner la leche en un cacito de fondo grueso y llevar a ebullición a fuego medio, mezclando para formar espuma. • Retirarlo del fuego en cuanto rompa a hervir. • Verter unos 1,25 dl de leche caliente en los 4 vasos restantes, agregando también la espuma. • Servir rápidamente con el azúcar aparte.

- **200 g de virutas de chocolate fondant**
- **5 dl de leche tibia**
- **100 g de azúcar**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1



■ ■ ■ *Éste es realmente un chocolate hecho por uno mismo. Se puede regular la cantidad de leche al gusto.*



BATIDO DE CAFÉ



Mezclar bien el helado, el café y el cacao con una batidora. • Verter el batido en 4 vasos y servir.



- **1,25 dl de café fuerte frío**
- **1 bolita de helado de vainilla**
- **3 cucharadas de cacao amargo**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 5 min
Dificultad: 1

GRANIZADO DE CHOCOLATE Y PLÁTANO

Mezclar bien el plátano, el sirope al chocolate, la leche y el hielo picado con una batidora.
• Verter el granizado en 4 vasos y servir.



- **1 plátano**
- **1,25 dl de sirope al chocolate (ver receta base en la pág. 692)**
- **2,50 cl de leche**
- **150 g de hielo picado**

Cantidades para 2 personas
Preparación: 20 min



GRANIZADO DE CHOCOLATE

Poner el azúcar, la vainilla y 3 dl de agua en una cacerola a fuego bajo. • Llevar a ebullición, bajar el fuego y poner 5 minutos a medio hervor. • Tamizar el cacao en un cuenco. • Retirar el sirope del fuego y verterlo sobre el cacao, en cantidad suficiente como para formar una pasta. • Mezclar para eliminar los grumos y verter el resto del sirope, poco a poco y removiendo bien. • Dejar la vaina de vainilla en el sirope y ponerlo a enfriar en la nevera. • Cuando el sirope esté completamente frío, hay que filtrarlo. • Llenar cuatro vasos altos de hielo picado. • Verter el sirope sobre el hielo y completar exprimiendo media lima en cada vaso. • Servir rápido.

- **50 g de cacao amargo**
- **400 g de azúcar de caña dorado**
- **1 vaina de vainilla**
- **1 kg de hielo picado**
- **2 limas**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 30 min
Dificultad: 1





CHOCOLATE MARTINI



Poner el licor al chocolate, la crema al cacao y el vodka al chocolate en una batidora llena hasta la mitad de hielo. • Agitar durante un minuto. • Preparar el sirope y agregarlo dándole vueltas delicadamente a la batidora. • Verter el cóctel en un vaso de Martini. • Decorar cada uno de los vasos con el chocolate a escamas.

Sirope: llevar a ebullición el azúcar con dos cucharadas de agua en una cacito a fuego medio, hasta que se disuelva el azúcar. • Dejar enfriar completamente.

- **6 cucharadas de licor de chocolate**
- **6 cucharadas de crema de cacao**
- **6 cucharadas de vodka al chocolate**
- **2 cucharadas de azúcar refinado**
- **1 cucharada de escamas de chocolate con leche**

Cantidades para 6-8 minimartinis
Preparación: 10 min
Dificultad: 1





CHOCOLATE HELADO



Mezclar bien la malta y la leche en un cuenco, con la ayuda de una espátula. • Colocar dos bolitas de helado al fondo de dos vasos altos. • Verter la leche encima y completar con una cucharada abundante de nata que habrá montado y las escamas de chocolate. • Servir a continuación.

- **4 cucharadas de malta en polvo**
- **5 dl de leche**
- **4 bolitas de helado al chocolate**
- **2,5 dl de nata fresca**
- **Escamas de chocolate**

Cantidades para 2 personas
Preparación: 10 min
Dificultad: 1





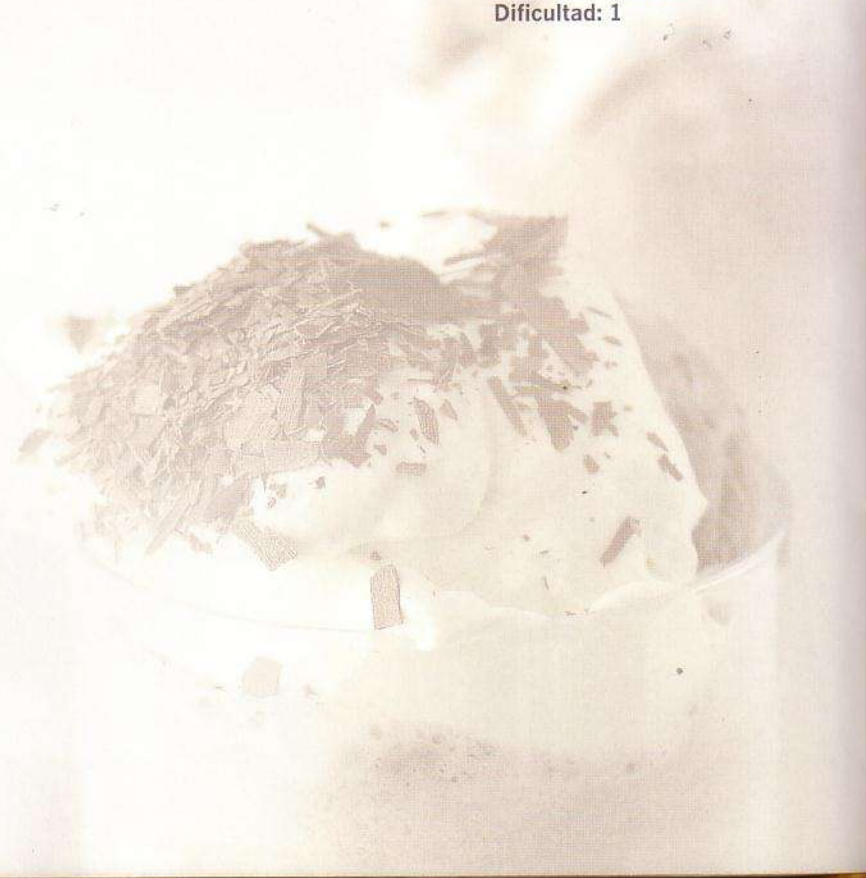
CHOCOLATE BLANCO CREMOSO



Poner la leche en un recipiente de fondo grueso y llevar a ebullición a fuego medio, removiendo sin parar. • Cuando rompa a hervir, agregar el kahlua y el chocolate. • Mezclar hasta que se haya disuelto el chocolate. • Verter el chocolate en un vaso caliente y decorar con la nata que habrá montado. • Espolvorear con canela y servir a continuación.

- **225 g de chocolate blanco**
- **7,5 dl de leche**
- **2 cucharadas de kahlua**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **1 cucharadita de canela en polvo**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1





CREMA FRÍA AL COCO Y CHOCOLATE

Poner el azúcar, la vainilla y 3 dl de agua en una cacito a fuego medio. • Llevar a ebullición, bajar el fuego y hervir a fuego lento durante cinco minutos. • Tamizar el cacao en un cacito. • Retirar el sirope del fuego y verterlo sobre el cacao en cantidad suficiente para formar una pasta, mezclando para eliminar los grumos y verter luego el resto del sirope, poco a poco, mezclando bien. • Dejar la vainilla en el sirope y dejar enfriar. • Cuando esté completamente frío, hay que filtrarlo: estará listo para usarlo. • Montar la nata con la crema de coco en un recipiente, hasta obtener espuma. • Llenar cuatro vasos altos de hielo. • Verter una porción de ron en cada uno de los vasos. • Agregar el sirope al chocolate y completar con la nata que habrá montado y la crema de coco. • Espolvorear la bebida con las escamas de coco.

- **7,5 dl de crema de coco**
- **85 g de cacao amargo**
- **400 g de azúcar de caña dorado**
- **1 vaina de vainilla**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **1 kg de hielo picado**
- **3,5 dl de ron dorado**
- **4 cucharadas de coco tostado a escamas**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 10 min
Dificultad: 1





GRANIZADO AL DOBLE CHOCOLATE



Verter la salsa al chocolate en cuatro vasos altos, hacerlos girar y ponerlos en el congelador hasta el momento de servir. • Poner los otros ingredientes en el vaso de la batidora y mezclar a baja velocidad hasta obtener un compuesto homogéneo. • Verter el granizado en los vasos previamente preparados y servir a continuación.

- **0,5 dl de salsa al chocolate (ver receta base en la pág. 690)**
- **7 dl de leche**
- **4 bolitas de helado de chocolate**
- **5 dl de sirope al chocolate (ver receta base en la pág. 692)**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 40 min
Dificultad: 1

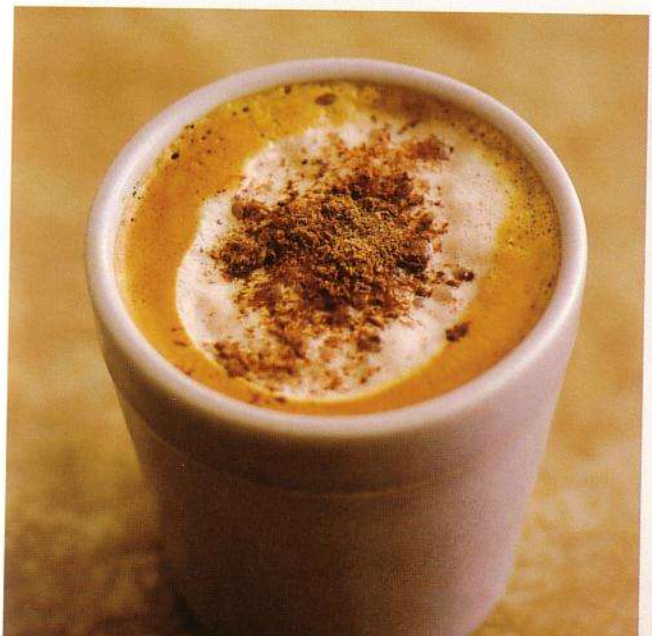


CHOCOLATE CALIENTE AL CAFÉ

Poner la leche y la nata en un cazo y llevar a ebullición a fuego medio, mezclando continuamente para formar espuma. • Cuando la mezcla rompa a hervir, agregar el chocolate y el azúcar lustre. • Remover el chocolate hasta que esté disuelto. • Poner 1/4 de café en cada taza y escanciar con delicadeza el chocolate, agregando también la espuma. • Espolvorear con el cacao y servir a continuación.

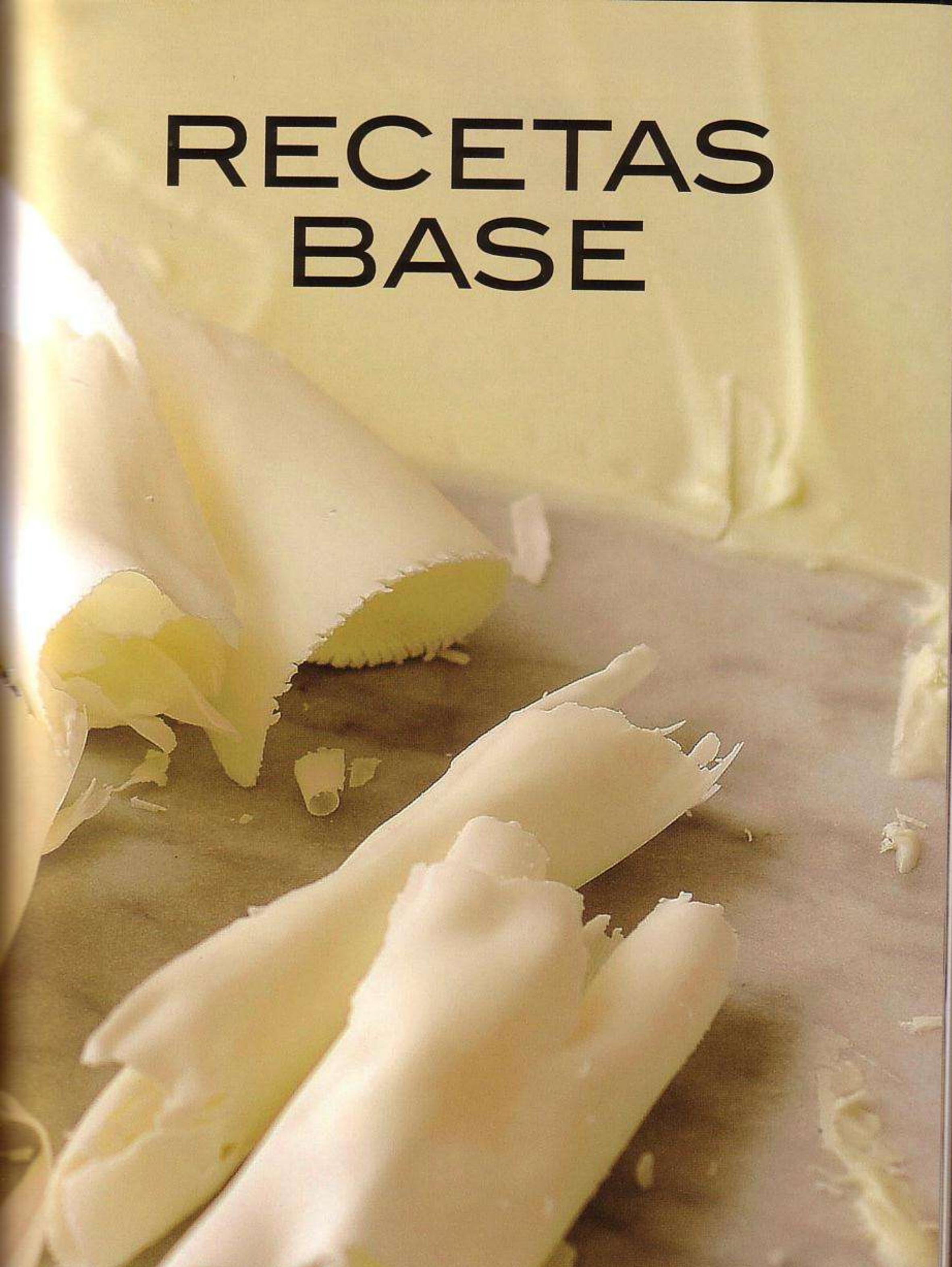
- **5 dl de leche**
- **2 cucharaditas de azúcar lustre**
- **150 g de chocolate fondant**
- **1,25 dl de nata fresca**
- **2 dl de café hirviendo**
- **2 cucharadas de cacao amargo**

Cantidades para 4 personas
Preparación: 15 min
Dificultad: 1





RECETAS BASE



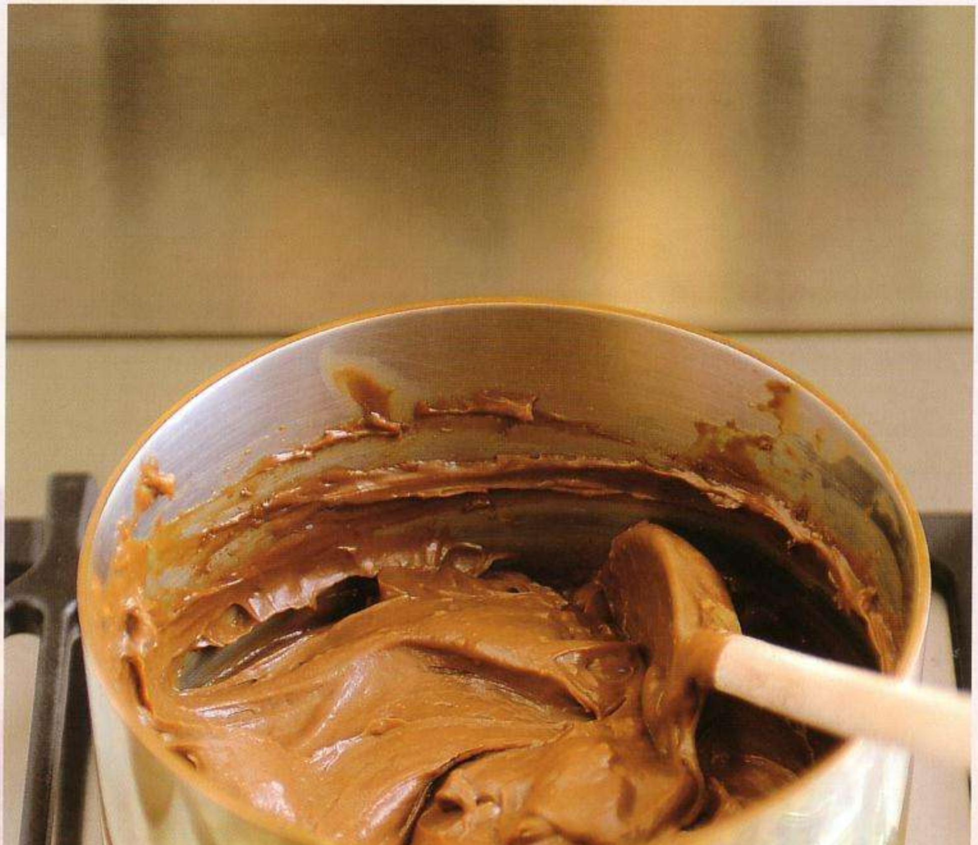
CREMA PASTELERA AL CHOCOLATE



Poner las yemas y casi un tercio del azúcar en un recipiente y batir hasta obtener un compuesto claro y cremoso. • Agregar la harina y mezclar bien. • Mezclar el resto del azúcar y la leche en un cazo y llevarlo a ebullición. • Cuando la leche empiece a hervir, incorporar gradualmente las yemas batidas, mezclando continuamente. • Ponerlo todo de nuevo en el cazo y hervir a fuego bajo durante dos minutos. • Derramarlo sobre el chocolate triturado finamente y mezclar hasta que esté complemente disuelto. • Cubrir y tener en la nevera hasta que la crema esté fría.

- **50 g de harina blanca**
- **6 yemas de huevo**
- **170 g de azúcar refinado**
- **5 dl de leche**
- **150 g de chocolate fondant**

Preparación: 20 min
Dificultad: 1



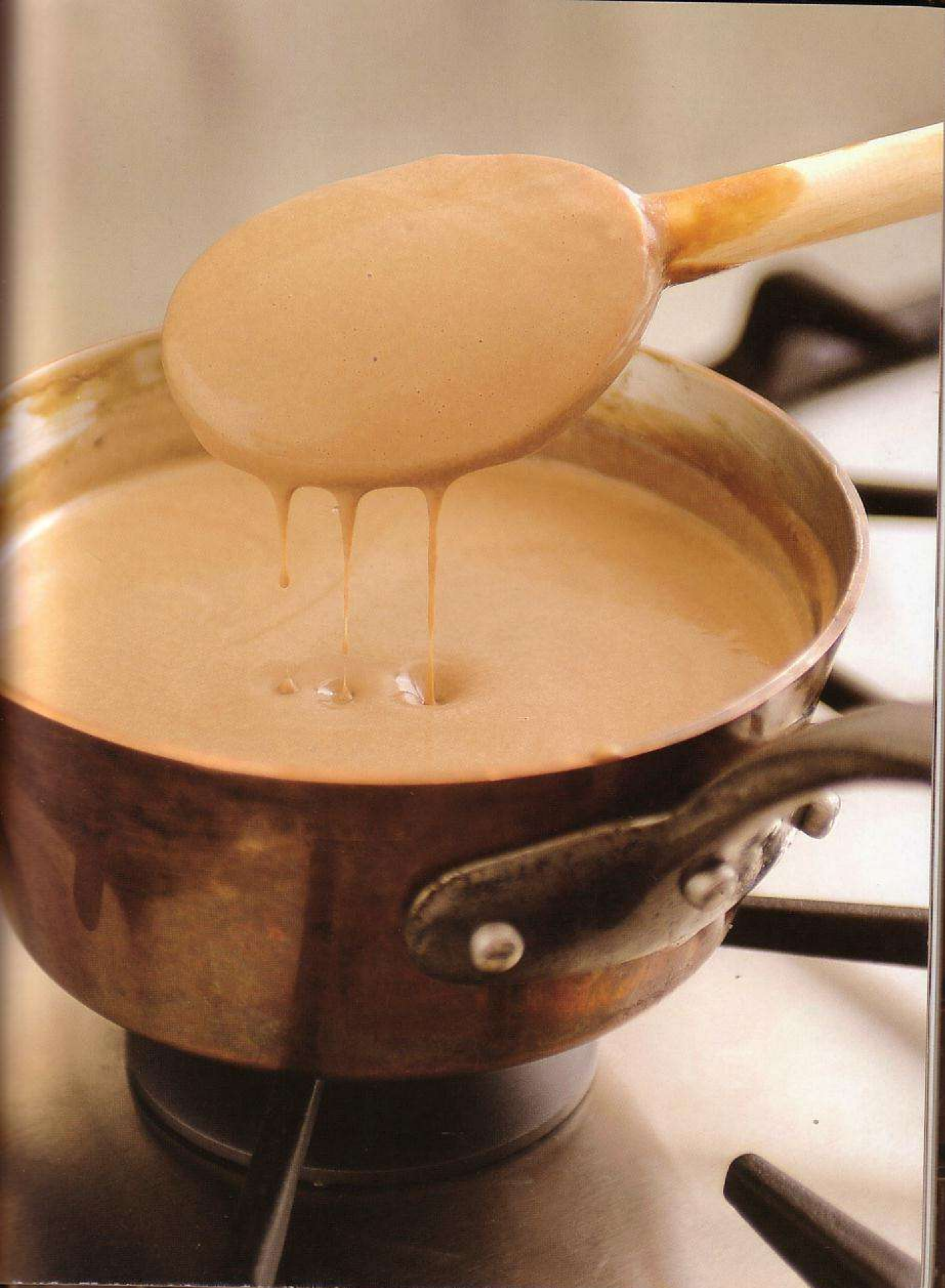
CREMA INGLESA AL CHOCOLATE



Poner el chocolate triturado en un recipiente amplio y reservarlo. • Batir las yemas con el azúcar. • Llevar la leche a ebullición en una cazuela a fuego medio y retirarla del fuego apenas rompa a hervir. • Agregar la mitad de la leche a los huevos, mezclando continuamente. • Verter el resto de la leche y volver a poner al fuego. • Seguir mezclando con una cuchara de madera, hasta que la crema empiece a velar el dorso. • Retirar del fuego y derramar la crema sobre el chocolate. • Mezclar hasta que el chocolate se haya disuelto y la crema sea densa y homogénea.

- **6 yemas**
- **110 g de azúcar**
- **5 dl de leche**
- **225 g de chocolate con leche**

Preparación: 15 min
Dificultad: 1



PASTA AL CHOCOLATE



Tamizar 240 g de harina y el cacao en un recipiente. • Poner todos los ingredientes en un robot de cocina junto a la mantequilla a pedacitos y mezclar lentamente hasta obtener un compuesto granuloso. • Incorporar el huevo, batido con un tenedor, y seguir mezclando hasta obtener una pasta. • Volcar la pasta sobre una superficie enharinada y amasarla. • Darle forma de bola, envolverla en film transparente y matenerla 20 minutos en el frigorífico. • La pasta estará lista para ser utilizada.

- **250 g de harina blanca**
- **60 g de cacao**
- **200 g de mantequilla**
- **100 g de azúcar refinado**
- **1 huevo**

Preparación: 15 min
Dificultad: 1



FRANCHIPÁN AL CHOCOLATE



Fundir el chocolate triturado al baño María, con el agua a medio hervor. • Mezclar hasta que el chocolate se haya disuelto completamente, retirar el cazo del fuego y dejar enfriar durante unos minutos. • Batir el azúcar y la mantequilla con una batidora eléctrica a alta velocidad hasta obtener una crema ligera y espumosa. • Agregar los huevos, de uno en uno, mezclando brevemente después de cada uno. • Bajar la velocidad al mínimo e incorporar lentamente el chocolate. • Mezclar bien para que el chocolate se amalgame con los demás ingredientes. • Subir brevemente la velocidad al máximo después de haber rebañado los lados del recipiente. • Tamizar la harina blanca y la harina de almendras en un cuenco. • Cubrir y mantener 30 min en la nevera antes de utilizarla.

- **225 g de chocolate con leche**
- **115 g de azúcar refinado**
- **115 g de mantequilla**
- **3 huevos**
- **30 g de harina blanca**
- **115 g de harina de almendras**

Preparación: 30 min
Dificultad: 1



GANACHE DE CHOCOLATE FONDANT

- **300 g de chocolate fondant**
- **3 dl de nata fresca**

Preparación: 15 min
Dificultad: 1

Triturar el chocolate muy fino y pasarlo a un recipiente amplio. • Llevar la nata a ebullición sobre fuego medio. • Apenas empiece a hervir, verterla sobre el chocolate. • Mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una crema brillante y homogénea. • Pasarla a un recipiente más pequeño y cubrir con film transparente, al contacto con la crema para evitar que se forme una película. • Guardarla en el frigorífico hasta el momento de usarla.



GLASA AL CHOCOLATE



Poner la mantequilla en un cuenco y trabajarla con la batidora eléctrica hasta obtener una crema ligera y espumosa. • Tamizar el azúcar lustre y agregarlo gradualmente a la mantequilla, con la batidora a baja velocidad. • Incorporar el cacao tamizado con la batidora a baja velocidad y luego verter gradualmente la leche. • Una vez que estén todos los ingredientes, subir la velocidad de la batidora al máximo, y trabajarlo durante 30 segundos, rebañando bien los lados del recipiente. • La glasa tiene que ser oscura y tener una consistencia fácil de untar.

- **115 g de cacao amargo**
- **90 g de mantequilla**
- **500 g de azúcar lustre**
- **1,5 dl de leche**

Preparación: 20 min
Dificultad: 1



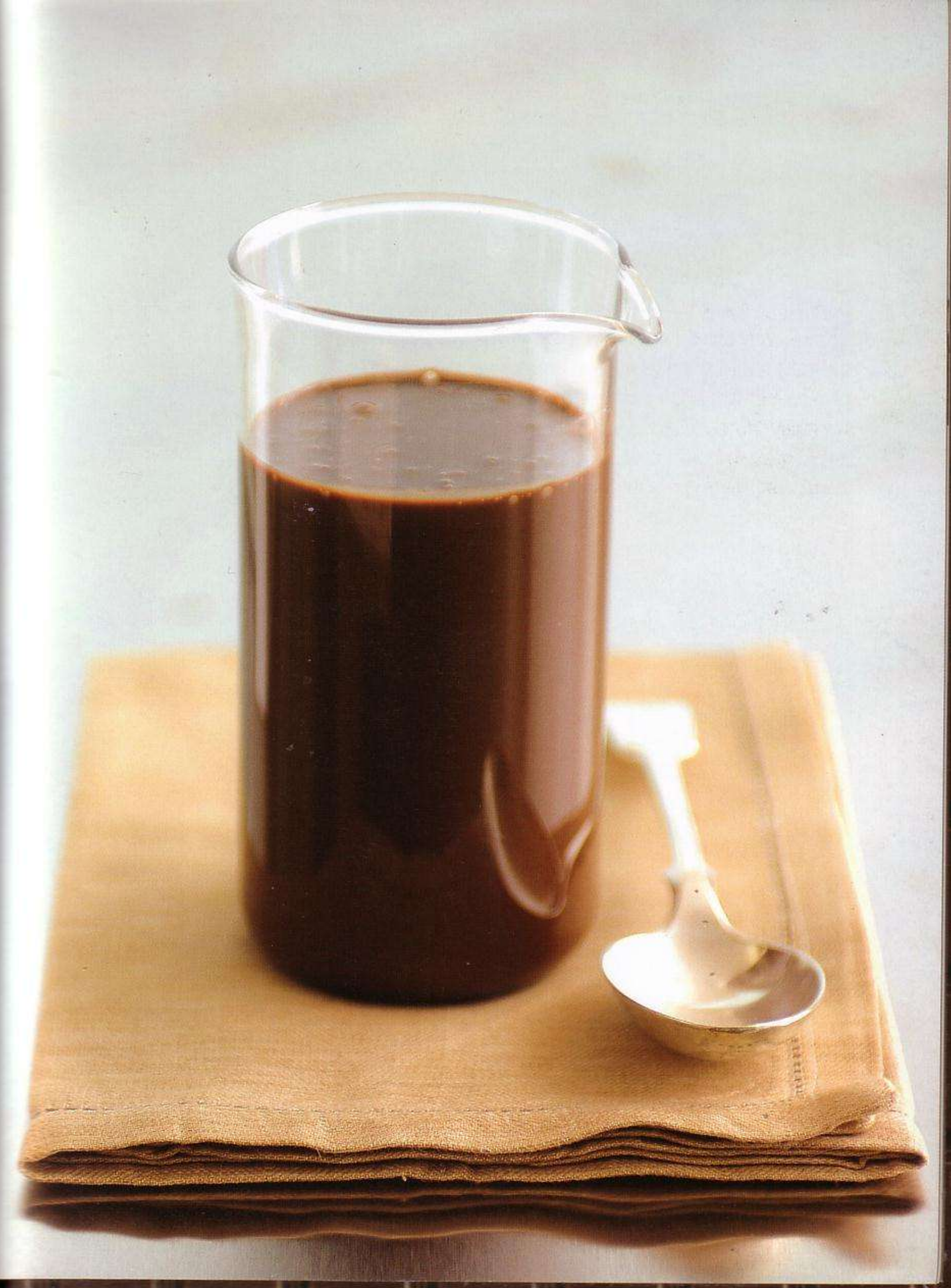
SALSA AL CHOCOLATE



Poner el chocolate y la mitad de la leche en un cazo y llevarlo a ebullición. • Disolver la maicena en el resto de la leche y agregarla al chocolate junto con el azúcar. • Calentar el compuesto a fuego bajo, mezclando continuamente. • Cuando la salsa haya espesado, retirarla del fuego y batirla con una espátula hasta que esté homogénea.

- **300 g de chocolate fondant**
- **5 dl de leche**
- **2 cucharaditas de maicena**
- **110 g de azúcar**

Preparación: 10 min
Dificultad: 1



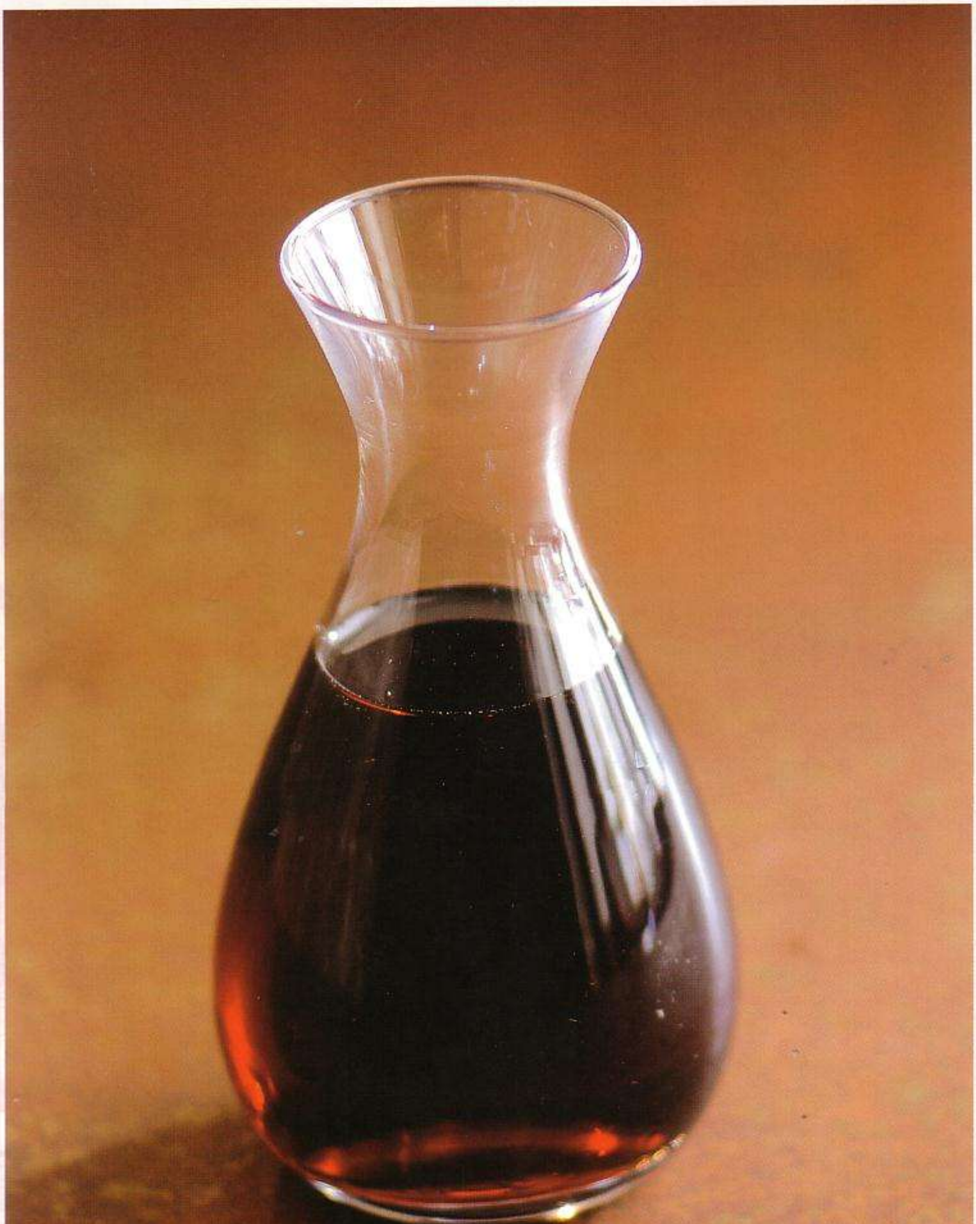
SIROPE AL CHOCOLATE



Poner el azúcar, la vainilla y 3 dl de agua hirviendo en una cazuela a fuego medio. • Llevar a ebullición, bajar el fuego y hervir cinco minutos. • Tamizar el cacao en un cuenco, retirar el sirope del fuego y verterlo sobre el cacao en cantidad suficiente para formar una pasta. • Mezclar para eliminar los grumos y verter el resto del sirope poco a poco, mezclando bien. • Dejar la vainilla en el sirope y dejar enfriar. • Cuando el sirope esté completamente frío, filtrar y estará listo para ser utilizado.

- **85 g de cacao amargo**
- **400 g de azúcar moreno de caña (dorado)**
- **1 vaina de vainilla**

Preparación: 20 min
Dificultad: 1



VIRUTAS DE CHOCOLATE

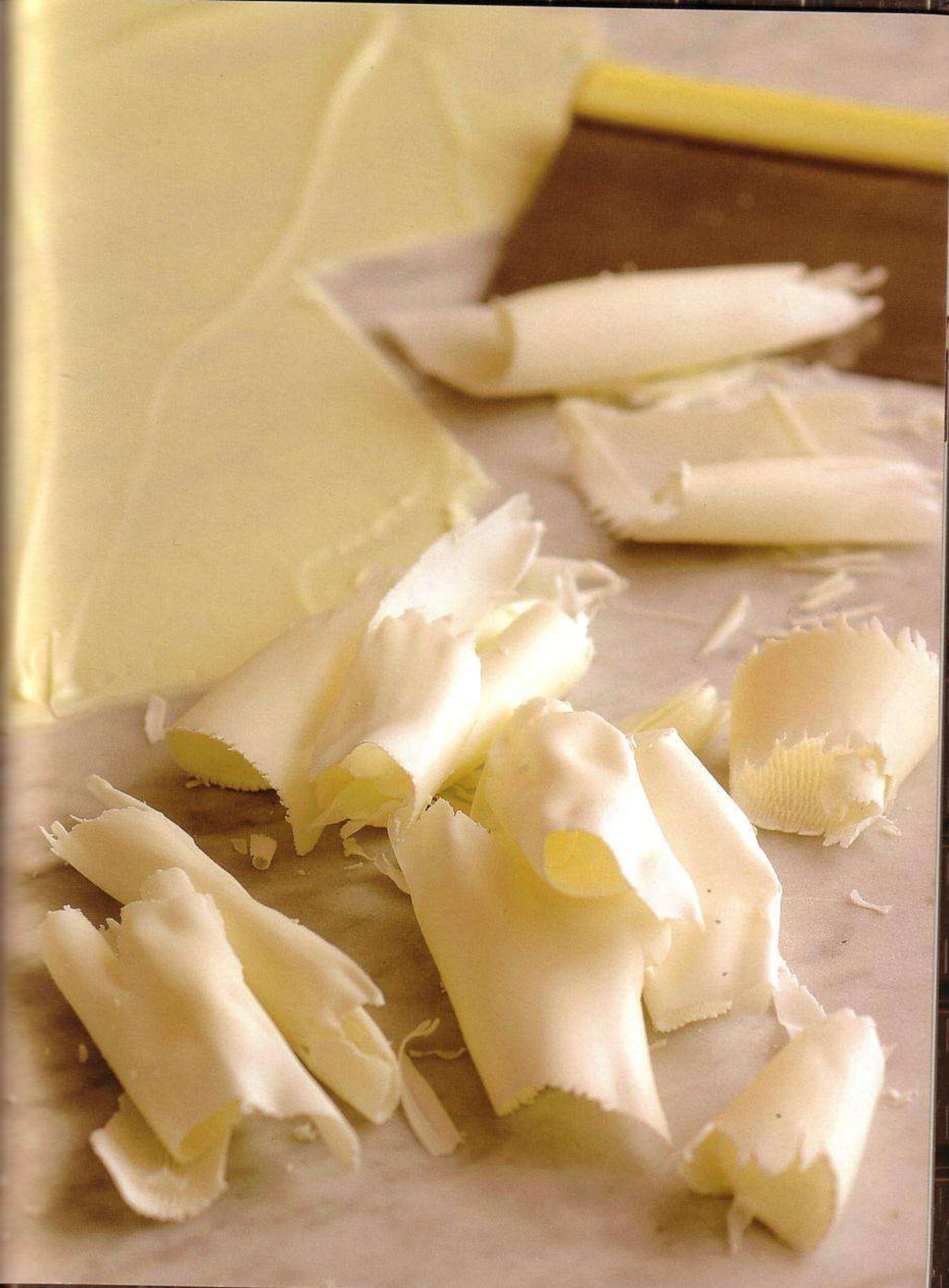


Fundir el chocolate triturado al baño maría en un cazo, con el agua a medio hervor. • Mezclar hasta que el chocolate se disuelva completamente, retirar el cazo del fuego. • Secar la base del cazo: no debe haber gotas de agua en el chocolate. • Verter el chocolate sobre una superficie muy lisa y removerlo rápidamente con una espátula, formando un estrato muy liso, y lo más uniforme posible. • Dejar que endurezca completamente. • Introducir un filo metálico bajo el chocolate y dar un giro presionando hacia el centro. • Se formará una viruta. • Si se quiere variar la forma de la viruta, girar el filo y cambiar de eje. • Cuando haya utilizado una parte considerable del chocolate se puede recoger, fundirlo de nuevo y repetir el procedimiento hasta agotar la pasta.

- **300 g de chocolate blanco**

Preparación: 30 min
Dificultad: 2

■ ■ ■ *Estas virutas pueden causar un gran efecto. El método de elaboración puede ser usado con chocolate con leche, fondant o blanco.*



BIZCOCHO AL CHOCOLATE



Precalentar el horno a 180° C y forrar un molde ajustable de 23 cm de diámetro con papel de horno. • Fundir el chocolate triturado toscamente al baño María, con el agua a medio hervor, y dejarlo enfriar. • Tamizar la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y una pizca de sal en un recipiente amplio. • Trabajar la mantequilla y el azúcar en un cuenco con la batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener un compuesto cremoso. • Incorporar los huevos, de uno en uno, mezclando bien después de añadir cada uno. • Con la batidora a baja velocidad, añadir gradualmente los ingredientes secos, alternándolos con el chocolate con leche y el aceite. • Verter el compuesto así obtenido en el molde previamente preparado. • Hornear durante 50-60 minutos, controlando la cocción con un mondadientes. • Dejarlo enfriar en el molde durante 10 min. • Abrir el molde y dejar enfriar del todo.

- **270 g de harina blanca**
- **300 g de chocolate fondant**
- **50 g de cacao amargo**
- **2 cucharaditas de levadura en polvo**
- **½ cucharadita de bicarbonato**
- **90 g de mantequilla**
- **250 g de azúcar refinado**
- **4 huevos grandes**
- **1,25 dl de leche**
- **2 cucharadas de aceite de semillas**
- **Sal**

Cantidades para una torta de 23 cm de diámetro
Preparación: 45 min
Cocción: 50-60 min
Dificultad: 1





ÍNDICE DE RECETAS









El libro del

CHOCOLATE

BON VIVANT
ROBINBOOK